

## 1.2 cu. ft. Over-the-Range Microwave Oven



# TABLE OF CONTENTS

SPECIFICATIONS .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3
UNPACKING INSTRUCTIONS.....	5
GROUNDING INSTRUCTIONS .....	5
INFORMATION YOU NEED TO KNOW .....	6
PARTS FEATURES DIAGRAM .....	10
CONTROL PANEL FEATURES .....	11
BASIC CONTROLS .....	12
Function description .....	12
Setting the Clock .....	12
Microwave cooking .....	13
Multi stage cooking .....	13
Light Control .....	14
Vent Fan Control .....	14
SPECIAL FEATURES .....	15
Sensor cook .....	15
Sensor reheat .....	16
Potato .....	16
Popcorn .....	16
Soften/Melt .....	17
Time Defrost .....	17
Weight Defrost .....	17
OTHER CONVENIENT FEATURES .....	18
Express cooking .....	18
Add 30 seconds function .....	18
Setting the Timer .....	18
Child Lock .....	18
Turntable .....	18
Pad adhesion protection .....	18
CLEAR AND CARE .....	19
TROUBLESHOOTING .....	25
LIMITED WARRANTY .....	25

# **WARNING!**

**Your safety is important to us. To reduce potential exposure to excessive microwave energy, please follow basic safety precautions including the following:**

- (a) Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the front of the face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate this microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - (1) DOOR (bent)
  - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
  - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- (d) The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.




Please pay special attention to these hazard alert boxes, and follow any instructions given. WARNING statements alert you to such hazards as fire, electric shock, burns and personal injury. CAUTION statements alert you to such hazards as personal injury and/or property damage.

## **Specifications**

Model	<b>KMOMJK12S2SW-10</b>
Rated voltage	120V - 60Hz
Power Consumption	1500W
Rated Output Power(Microwave)	1000W
Microwave Oven Capacity	1.2 Cu.Ft/33L
Turntable Diameter	Ø 12.4 inch/315mm
External Dimensions	10 7/8"(H) ×29 7/8 "(W) ×18 13/16"(D)
Net Weight	Approx. 59.7lb

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS".
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave 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.** To reduce the risk of injury to person:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
- Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
- The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.

- Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- **VENTILATING HOODS**
  - Clean Ventilating Hoods Frequently-Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
  - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.
- If material inside of the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.
- This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful 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 measures:
  - Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- The microwave should be serviced only by qualified service personnel. For service and repair, please contact our Customer Assistance.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# UNPACKING INSTRUCTIONS

## Unpacking and Examining Your Oven

Carefully remove oven from carton. **SAVE THE CARTON AS IT MAY MAKE INSTALLATION EASIER.**

Remove:

1. All packing materials from inside the oven cavity; however, **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the right side in the oven cavity. Check to see that there are Installation Instructions, Wall Template, Top Cabinet Template, bag of Installation Hardware, Charcoal Filter and Exhaust Damper Assembly. Read enclosures and **SAVE** the Owner's Instructions.
  2. The feature sticker from the outside of the door, if there is one.
- 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 dealer. See Installation Instruction for more details.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

## Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

### Power Supply Cord

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used:
  - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## **NOTES:**

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

## **Radio or TV Interference**

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

# **INFORMATION YOU NEED TO KNOW**

## **ABOUT YOUR OVEN**

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

**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.

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

In 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 towards outside of 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 recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time that allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

- Doneness signs include:
  - Food steams throughout, not just at edge.
  - Center bottom of dish 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 FOOD

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

## ABOUT SAFETY

Check foods to see that they are cooked to the following recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160°F	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F	...white meat of poultry.
180°F	...dark meat of poultry.

- To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.  
**NEVER** leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.
- **ALWAYS** use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- **NEVER** use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of food borne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

## 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 oven. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating

- glass ceramic
- heat-resistant glass
- microwave-safe plastics
- paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish

These items can be used for short time reheating of foods that have little fat or sugar in them:

- wood, straw, wicker

## **DO NOT USE**

- metal pans and bake ware
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastic
- recycled paper bags
- food storage bags
- metal twist-ties

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

## **The following coverings are ideal:**

- Paper towels are good for covering foods for reheating and absorbing fat while cooking bacon.
- Wax paper can be used for cooking and reheating.
- Plastic wrap that is specially marked for microwave use can be used for cooking and reheating. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.
- Lids that are microwave-safe are a good choice because heat is kept near the food to hasten cooking.
- Oven cooking bags are good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties. Remember to slit bag so steam can escape.

## **How to use aluminum foil in your microwave oven:**

- Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on the food can be used to shield areas that are either defrosting or cooking too quickly.
- Foil should not come closer than one inch to any surface of the oven.

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

## **ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE**

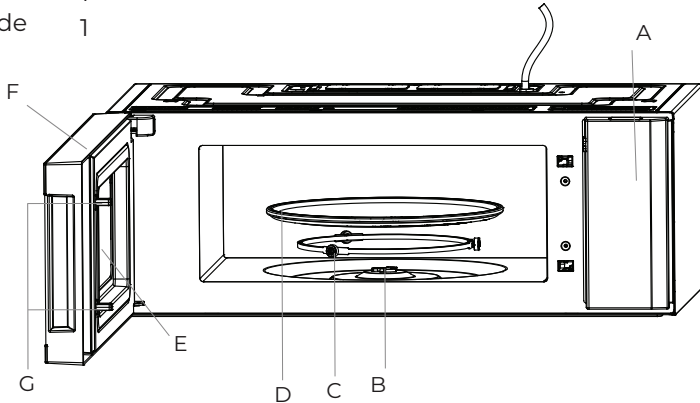
- Children below the age of 7 should use the microwave oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- The children must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- Children should be taught all safety precautions; use potholders, remove coverings carefully and pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.
- Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
- Children need to learn that the microwave oven is not a toy.

# PARTS

Remove the microwave oven and all materials from the carton and microwave oven cavity.

Your microwave oven comes with the following accessories:

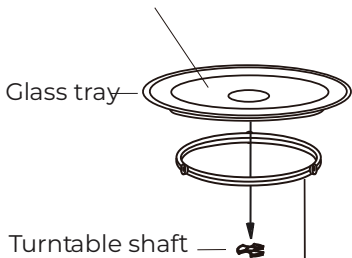
Glass tray	1
Turntable ring	1
User & Care Guide	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Microwave oven door
- G) Safety interlock system

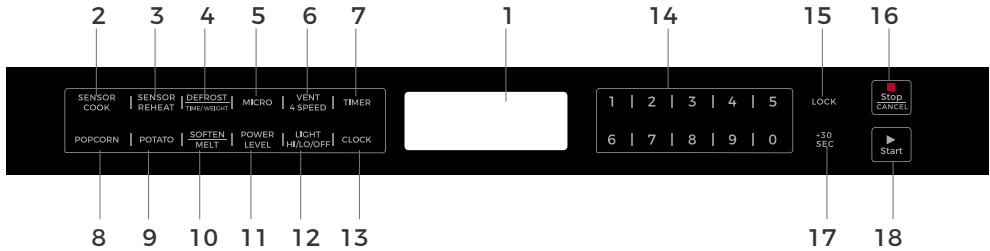
## Turtable Installation

Hub (underside)



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both the glass tray and the turntable ring must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always to be placed on the glass tray for cooking.
- d. If the glass tray or turntable ring cracks or breaks, contact our Customer Assistance.

# CONTROL PANEL FEATURES



1. Display. Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
2. Sensor Cook. Use to cook sensor cook menus.
3. Sensor Reheat. Use to cook sensor reheat menus.
4. Defrost/Time/Weight. Touch to set defrost programs.
5. Micro. Touch to set microwave cooking program.
6. Vent 4 Speed. Touch this pad to change vent speed.
7. Timer. Touch the pad to set timer function.
8. Popcorn. Touch the pad to cook popcorn.
9. Potato. Touch the pad to cook potato.
10. Soften/Melt. Touch this pad to soften and melt food.
11. Power Level. Touch to set microwave cooking power level.
12. Light Hi/Lo/Off. Touch this pad to adjust the light on or turn off the light.
13. Clock. Touch this pad to set clock time.
14. Number. Touch number pads to enter cooking time, power level or food weight.
15. Lock. Touch this pad to turn on or off the oven turntable and set child lock.
16. Stop/Cancel. Touch this pad once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.
17. + 30 Sec. Touch to add cooking time.
18. Start. Touch to start the oven; It is also used to start the oven quickly at full power.

# BASIC CONTROLS

Learn about your microwave oven.

## CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not operation the microwave oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or mental trimmed utensils in the microwave oven.

## Function description:

- When the oven is first plugged in, the display is on for 2 seconds, and then the display shows "12:00".
- When cooking setting is interrupted for 1 minute, a beep will sound and the system will back to the standby mode automatically.
- During cooking, if touch **Stop/Cancel** pad once or open the door, the program will be paused, close the door, then touch **Start** pad to resume. But if touch **Stop/Cancel** pad once at pausing state, the system will return to standby mode.
- After cooking ends, "END" will display and the system will sound beeps to remind user every 1 minute, after 3 minutes, the system stops to sound the warning tone. After user touch **Stop/Cancel** pad or open the door, the system returns to standby mode.
- In the process of operation, touch a valid pad, the buzzer rings once, but if touch a invalid pad, the buzzer rings twice. In the non cooking state, short press the "**Lock**" pad once, and there is no prompt sound.

## Setting the Clock

This is a 12- or 24- hour clock. You can choose it by touching **Clock** pad.

Example 1: Suppose you want to set the 12- hour clock to 5:00 pm.

1. In standby mode, touch **Clock** pad once.
2. Touch number pads **5, 0, 0**, the display will show "05:00".
3. Touch **Start** pad to confirm.

Example 1: Suppose you want to set the 24- hour clock to 5:00 pm.

1. In standby mode, touch **Clock** pad twice.
2. Touch number pads **5, 0, 0**, the display will show "05:00".
3. Touch **Start** pad to confirm.

## NOTE:

- "00:00" will display and two beeps will sound to remind user to resume load the time, if you enter time is beyond the scope of clock when you set the clock.
- During cooking or pausing state, you can check the current clock time by pressing **Clock** pad.

## Microwave cooking

For microwave cooking, cooking power and time should be set. The longest cooking time you can set is 99 minutes and 99 seconds. Touch **Power Level** pad once and then touch number pads to choose cooking power level.

Use number pad choose cooking power level			
Touch Number pad	Power level (Display)	Touch Number pad	Power level (Display)
1,0	100% (PL100)	4	40% (PL40)
9	90% (PL90)	3	30% (PL30)
8	80% (PL80)	2	20% (PL20)
7	70% (PL70)	1	10% (PL10)
6	60% (PL60)	0	0% (PL00)
5	50% (PL50)		

For example, suppose you want to cook at 80% power level for 10 minutes.

1. In standby mode, touch **Micro** pad once.
2. Use the number pads to enter cooking time.
3. Touch **Power Level** pad once, and then use the number pad “8” to select 80% power level.
4. Touch **Start** pad to confirm.

**NOTE:** During cooking, you can touch **Power level** pad to check the power level, and you can adjust the power level by touching number pads when the display shows the power level.

## Multi stage cooking

For best results, some recipes call for different cook power during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to other for up to 2 stages.

For example, suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

1. In standby mode, input the first microwave cooking program. Do not touch **Start** pad.
2. Input the second microwave cooking program.
3. Touch **Start** pad to start.

**NOTE:** Express cooking, time defrost, weight defrost, sensor cook, sensor reheat, potato, popcorn, soften/melt cannot set in multi stage cooking program.

## Light Control

This feature is designed for the convenience of doing things outside the oven. To adjust the light, touch **Light Hi/Lo/Off** pad:

Touch <b>Light Hi/Lo/Off</b> pad.	Working Mode
Touch <b>Light Hi/Lo/Off</b> pad once when the oven lamp is off.	HIGH
Touch <b>Light Hi/Lo/Off</b> pad once when the oven lamp is in "HIGH" gear.	LOW
Touch <b>Light Hi/Lo/Off</b> pad once when the oven lamp is in "LOW" gear.	OFF

## Vent Fan Control

Your oven can be used as a range hood. When it is turned on, the fan motor starts filtering out smoke, odors, and grease generated from cooking.

In standby mode, the vent fan is manual control, continuous touch **Vent 4 Speed** can choose three cycle gears:

Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad	Working Mode
Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad once when the exhaust fan is off.	BOOST
Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad once when the exhaust fan is in "BOOST" gear.	HIGH
Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad once when the exhaust fan is in "HIGH" gear.	MEDIUM
Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad once when the exhaust fan is in "MEDIUM" gear.	LOW
Touch <b>Vent 4 Speed</b> pad once when the exhaust fan is in "LOW" gear.	OFF

### NOTE:

- If the microwave is started by manually switching the "BOOST" gear, first 15 minutes, the exhaust fan will run in "BOOST" gear ("BOOST", "HIGH", "MEDIUM", "LOW" or "OFF" gear can be switched), after 15 minutes, it will run in "HIGH" gear ("HIGH", "MEDIUM", "LOW" or "OFF" gear can be switched) until the end of cooking.
- After cooking start, when a certain temperature is reached if the exhaust fan is not turned on, the exhaust fan will automatically turn on the "HIGH" gear, and the exhaust motor cannot be turned off manually. When the temperature drops to a certain value, the exhaust fan will turn off automatically.
- Manually turn on the exhaust fan, and it is necessary to manually turn off the exhaust fan.

## SPECIAL FEATURES

### NOTE:

For sensor menus (sensor cook menus, sensor reheat menus and potato):

- When the system senses the steam generated by the food, the display will display ":" (cooking time remaining).
- In order to ensure the induction effect, after starting, the oven should blow for 45 seconds before cooking. (except beverage).
- After cooking for a period of time, the system will detect whether there is error, if there is error, for example, the sensor short circuit or open circuit, the system will stop automatically with the display showing "E-1", beeps sound every 2 seconds until press **Stop/Cancel** pad.
- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the countdown will display on the screen.
- During sensor cooking, if press **Stop/Cancel** pad once or open the door, the cooking program will end automatically and the system will return to standby mode.
- During the longest sensor time, if the oven cannot test the cooking time according to the steam which produced by food in the oven, the cooking program will end automatically.

### Sensor cook

For the following food, it is not necessary to program the cooking power and time. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook.

1. In standby mode, touch **Sensor Cook** pad once.
2. Use number pad (**1 - 6**) to choose food type.
3. Touch **Start** pad to start cooking.

Sensor cook menus:

Press number	Food type	Weight/Serving
1	FRESH VEGETABLE	8 oz ~ 20 oz
2	FROZEN VEGETABLE	8 oz ~ 20 oz
3	OATMEAL	1 ~ 3
4	FISH	8 oz ~ 20 oz
5	CORN ON THE COB	1 ~ 4 Piece (s)
6	RICE	8 oz ~ 20 oz

### Sensor reheat

For the following food, it is not necessary to program the cooking power and time. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook.

1. In standby mode, touch **Sensor Reheat** pad once.
2. Use number pad (0 - 9) to choose food type. (If touch number "1" to choose "BEVERAGE", then you need to touch number pad 1-3 to choose servings.)
3. Touch **Start** pad to start cooking.

Sensor reheat menus:

Press number	Food type	Weight/Serving
1	BEVERAGE	1 cup (8 oz)
		2 cups (16 oz)
		3 cups (24 oz)
2	FROZEN ENTREE	8 oz ~ 24 oz
3	PIZZA	1 ~3 slice (6 oz/slice)
4	DINNER PLATE	8 oz ~ 24 oz
5	SOUP/SAUCE	8 oz ~ 24 oz
6	CHILI	8 oz ~ 24 oz
7	PASTA	8 oz ~ 24 oz
8	MAC AND CHEESE	8 oz ~ 24 oz
9	MASHED POTATOES	8 oz ~ 24 oz
0	RICE	8 oz ~ 24 oz

### Potato

In standby mode, touch Potato pad once. The oven will start working automatically.

**NOTE:** The potato weight ranges from 6 oz to 24 oz (6 oz - 8 oz/serving).

### Popcorn

In standby mode, touch Popcorn pad once. The oven will start working automatically.

**NOTE:** The popcorn weight is 3.5 oz.

## Soften/Melt

1. In standby mode, touch the **Soften/Melt** pad once.
2. Touch number pad **1-4** to choose food type.
3. Touch number pad **1 or 2** to choose the food weight or servings.
4. Touch **Start** pad to start cooking.

Soften melt menus:

Press number	Food type	Press number	Weight/Serving
1	SOFTEN CHEESE	1	4 OZ
		2	8 OZ
2	SOFTEN ICE CREAM	1	4 OZ
		2	8 OZ
3	SOFTEN BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS
4	MELT BUTTER	1	1 STICK
		2	2 STICKS

## Time Defrost

If the food weight is exceed the maximum weight recommended, you need to use defrost by time.

1. In standby mode, touch **Defrost/Time/Weight** pad once.
2. Enter defrosting time by touching the number pads. The longest defrosting time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
3. Touch **Start** pad to start.

**NOTE:** During defrosting, the oven will pause and sound to remind user to turn the food over, after turning the food over (Or touch **Start** pad to start directly.), touch **Start** pad to resume.

## Weight Defrost

The oven allows you to defrost food based on the weight entered by user. The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges from 4 oz to 64 oz.

1. In standby mode, touch **Defrost/Time/Weight** pad twice.
2. Touch number pad to enter food weight.
3. Touch **Start** pad to start.

**NOTE:** During defrosting, the oven will pause and sound to remind user to turn the food over, after turning the food over (Or touch **Start** pad to start directly.), touch **Start** pad to resume.

## OTHER CONVENIENT FEATURES

### Express cooking

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In standby mode, touch **Start** pad once (Default cooking time is 30 seconds), the oven will start working automatically.

### Add 30 seconds function

During cooking (except sensor cook, sensor reheat, potato, popcorn, soften/melt, time defrost and weight defrost), you can add cooking time by touching **+30 Sec** pad. Each touch to increase 30 seconds, and up to 99 minutes and 99 seconds.

### Setting the Timer

1. In standby mode or during cooking, touch **Timer** pad once.
2. Use the number pads to enter time. The longest time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
3. Touch **Start** pad.

**NOTE:** When the countdown ends, the buzzer will beep to remind you. Once you have set the timer function. You can check the countdown by touching **Timer** pad. You can touch **Stop/Cancel** pad to cancel the timer function when the display shows timer time.

### Child Lock

The child lock prevents unsupervised operation by children and this program only works in standby mode.

To set: In standby mode, touch and hold **Lock** for 3 seconds, then a beep will sound and the display will show "LOCK ON" for 3 seconds. In the lock state, all pads are disabled.

To cancel: Touch and hold **Lock** for 3 seconds, then a beep will sound and the display will show "LOCK OFF" for 3 seconds.

### Turntable

Turn off the turntable: During cooking, touch **Lock** pad once to turn off the turntable, the display will show "TURNTABLE OFF".

Turn on the turntable: During cooking, if user have turned off the turntable, touch **Lock** pad once to turn on the turntable. The display will show "TURNTABLE ON".

### NOTE:

- When the cooking starts, the default turntable function is turn on.
- For sensor cook, sensor reheat, potato, popcorn, soften/melt, time defrost and weight defrost, the turntable cannot be closed. The **Lock** pad is invalid.

### Pad adhesion protection

In any state, if any pad on the control panel is adhesion for 60 seconds, the program stops working immediately, the display shows "FAIL" and the system will sound beep. If the pad is adhesion all the time, beep will sound every one minute. Any pad is invalid at this time. After troubleshooting, touch **Stop/Cancel** pad to return standby mode.

# CLEAR AND CARE

## Exterior

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

## Door

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

## Touch Control Panel

Care should be taken in cleaning the touch control panel. If the control panel becomes soiled, open the 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 **STOP CANCEL**.

## Interior

Cleaning is easy because little heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or splattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water.

## Waveguide Cover

The waveguide cover is located on the right side in the oven cavity. It is made from mica so 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 and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge as described above. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

### **Turntable/Turntable Support**

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge as described above. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

### **Grease Filters**

Filters should be cleaned at least once a month. Never operate the fan or oven without the filters in place.

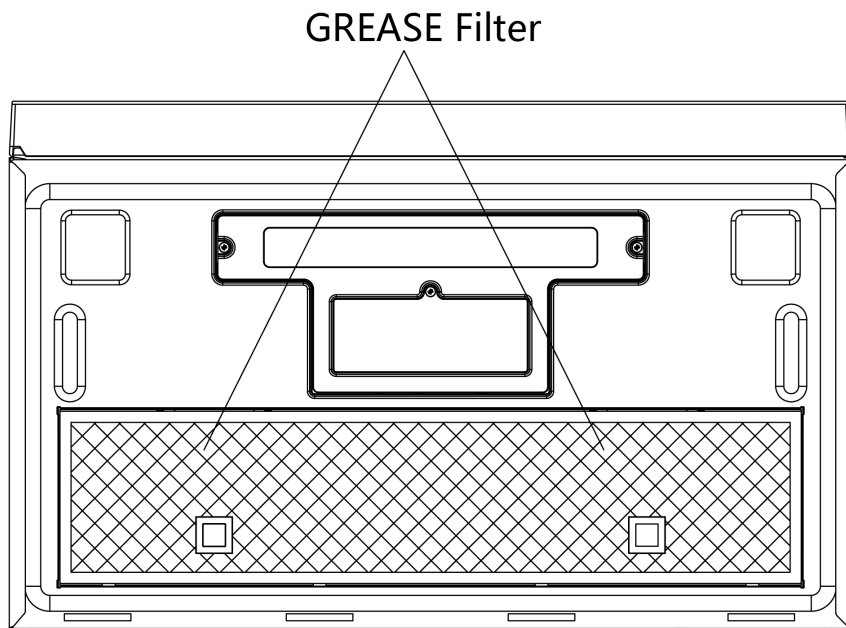
Pull down slightly on the tab toward the front of the oven or back and remove the filter.

Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. **DO NOT** use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it.

Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.

Rinse thoroughly and shake dry.

Replace by fitting the filter back into the opening.



**Light**

To replace LED, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

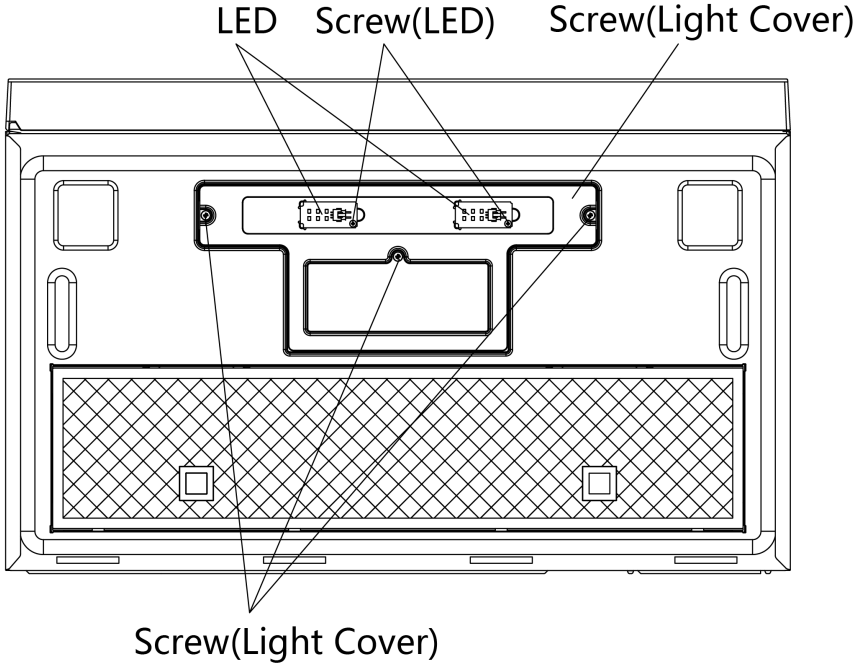
To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)

To release LED, remove the screw on the LED. (See illustration.)

Special LED is needed.

Close light cover and secure with screw removed in step 2.

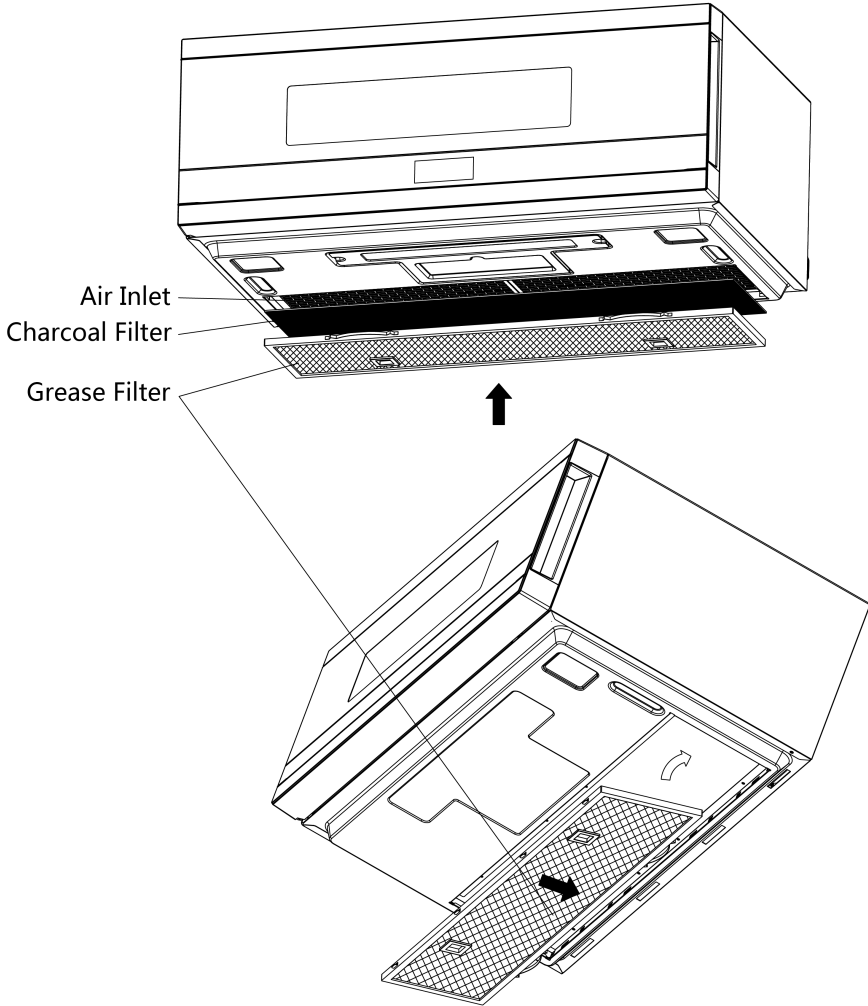
CAUTION: Light cover may become very hot. Do not touch glass when light is on.



## Charcoal Filter

Charcoal filter is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

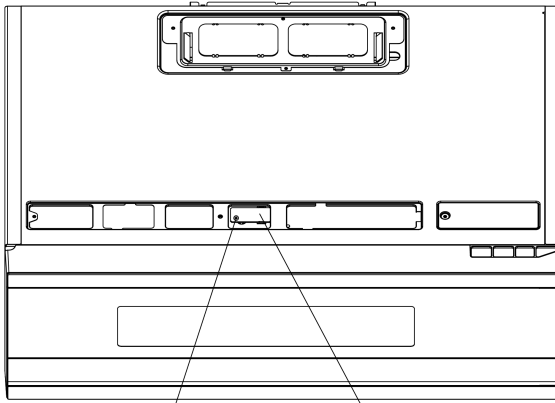
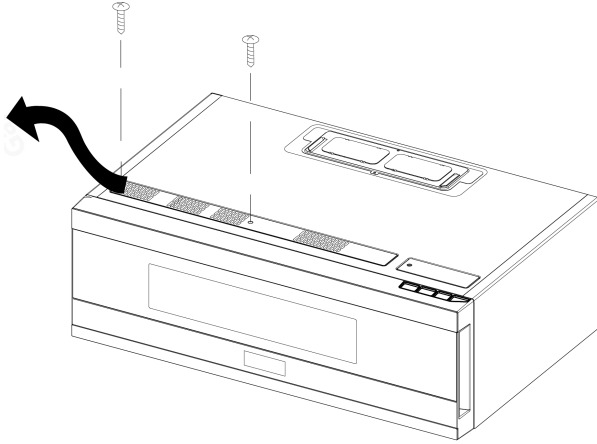
- Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
- Remove the Grease Filter from the bottom of microwave.(See illustration.)
- Change the charcoal filter.
- Carefully insert the Grease Filter back into place in step 2.



## Oven Light

To replace oven light first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.

- To release vent cover, remove the screw on the vent cover. (See illustration.)
- To release oven light, remove the screw on the LED. (See illustration.)



Screw(Oven Light)    Oven Light

- Dedicated oven light is needed.
- Replace the oven light cover by carefully pushing into place. Replace the charcoal filter, if used. Push the louver back into place and replace the louver mounting screw.

# TROUBLESHOOTING

If you have a problem with your microwave, review the following chart for a possible solution. If the microwave still does not work properly, contact Customer Assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Microwave will not start	The electrical cord is not plugged in.	Plug in the electrical cord.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The wrong operation is set.	Check the instructions and try again.
Arcing or sparking in the microwave	You are attempting to use incorrect materials in the microwave.	Use only microwave-safe materials.
	You are attempting to use the microwave when it's empty.	Do not operate the microwave when it's empty.
	Spilled food remains in the microwave.	Clean the microwave with a wet towel.
Unevenly cooked foods	You are attempting to use incorrect materials in the microwave.	Use only microwave-safe materials.
	The food is not defrosted completely.	Defrost the food completely before attempting to cook it.
	The cooking time or power level is not adequate to cook the food.	Use the correct cooking time and power level.
	The food is not turned or stirred.	Turn or stir the food.
Overcooked foods	The cooking time or power level is not adequate to cook the food.	Use the correct cooking time and power level.
Undercooked foods	You are attempting to use incorrect materials in the microwave.	Use only microwave-safe materials.
	The food is not defrosted completely.	Defrost the food completely before attempting to cook it.
	The cooking time or power level is not adequate to cook the food.	Use the correct cooking time and power level.
	The microwave ventilation ports are blocked or restricted.	Make sure that the ventilation ports are not blocked or restricted.
Improper defrosting The vent fan turns on by itself	You are attempting to use incorrect materials in the microwave.	Use only microwave-safe materials.
	The cooking time or power level is not adequate to cook the food. The food is not turned or stirred.	Use the correct cooking time and power level. Turn or stir the food.
	This protects the microwave from excessive temperatures.	Your microwave is operating normally. The fan cannot be turned off manually during this time.

# TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact Customer Assistance.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The microwave oven will not start	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. The electrical cord for the microwave oven is not plugged in.</li> <li>b. The door is open.</li> <li>c. The wrong operation is set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Plug into the outlet.</li> <li>b. Close the door and try again.</li> <li>c. Check the instructions.</li> </ul>
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in the microwave oven were used.</li> <li>b. The microwave oven is operated when empty.</li> <li>c. Spilled food remains in the cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Do not operate with the microwave oven empty.</li> <li>c. Clean the cavity with a wet towel.</li> </ul>
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in the microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. The cooking time or power level is not suitable.</li> <li>d. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Use the correct cooking time or power level.</li> <li>d. Turn or stir food.</li> </ul>
Overcooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. The cooking time or power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use correct cooking time and power level.</li> </ul>
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in the microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. The microwave oven ventilation ports are restricted.</li> <li>d. Cooking time, power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Check to see that the microwave oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>d. Use the correct cooking time and power level.</li> </ul>
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in the microwave oven were used.</li> <li>b. The cooking time or power level is not suitable.</li> <li>c. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Use the correct cooking time or power level.</li> <li>c. Turn or stir food.</li> </ul>

# WARRANTY

## 1 Year Limited Warranty

FOR ONE YEAR from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Kenmore Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands LLC and are used under license by Koolatron Corporation

## Four à micro-ondes sur gamme de 1,2 pi<sup>3</sup>



# TABLE DES MATIÈRES

SPECIFICATIONS .....	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ .....	3
INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE .....	6
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE .....	6
INFORMATIONS À CONNAÎTRE .....	7
PIÈCES CARACTÉRISTIQUES DIAGRAMME .....	13
CONTROL PANEL FEATURES .....	14
COMMANDES DE BASE.....	15
Réglage de l'horloge .....	16
Cuisson au micro-ondes .....	16
Cuisson en plusieurs étapes .....	16
Contrôle de la lumière .....	17
Commande du ventilateur d'aération.....	17
CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES .....	18
Cuisson par capteur .....	19
Réchauffage du capteur .....	16
Pommes de terre .....	19
Maïs soufflé .....	20
Adoucir/faire fondre .....	20
Temps de décongélation .....	20
Poids Dégivrage .....	20
Poids Dégivrage .....	20
AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES .....	21
Cuisson express.....	21
Réglage de l'heure r .....	21
Verrouillage pour enfants .....	21
Plateau tournant .....	21
Protection de l'adhérence du tampon .....	22
CLAIR ET SOIGNÉ .....	22
DÉPANNAGE .....	27
GARANTIE LIMITÉE .....	29

# AVERTISSEMENT !

## PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE HYPERFRÉQUENCE EXCESSIVE

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou altérer les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que le couvercle ne soit pas endommagé :
  - (1) Porte (pliée),
  - (2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
  - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.




Veuillez porter une attention particulière à ces cases d'alerte de danger et suivre toutes les instructions données. Les déclarations d'avertissement vous avertissent de dangers tels que l'incendie, les chocs électriques, les brûlures et les blessures corporelles. Les déclarations de mise en garde vous avertissent de dangers tels que les blessures corporelles et/ou les dommages matériels.

## Specifications

Modèle	KMOMJK12S2SW-10
Tension Évaluée	120V ~ 60Hz
Consommation Électrique	1500W
Puissance De Sortie Évaluée (Micro-Ondes)	1000W
Capacité Du Four À Micro-Ondes	1.2 Cu.Ft/33L
Diamètre De La Plaque Tournante	Ø 12.4 inch/315mm
Dimensions Extérieures	10 7/8"(H) ×29 7/8 "(W) ×18 13/16"(D)
Poids Net	Approx. 59.7lb

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

 **AVERTISSEMENT**- Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES".
- Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que sur une prise de courant correctement mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE".
- N'installez ou ne placez cet appareil que conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients hermétiques - par exemple les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas trop cuire les aliments. Veillez à ce que l'appareil soit bien entretenu lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
  - Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Il n'y a pas toujours de bulles ou d'ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT ALORS SE METTRE À BOUILLIR SOUDAINEMENT LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas surchauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant et à mi-parcours.
  - Ne pas utiliser de récipients à bords droits et à cols étroits.
  - Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant de le retirer.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne faites pas chauffer d'huile ou de graisse pour la friture. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans le four à micro-ondes.
- Percer les aliments à peau épaisse tels que les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes avant de les faire cuire.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant d'être servie afin d'éviter les brûlures.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transférée par les aliments chauffés. Des maniques peuvent être nécessaires pour manipuler l'ustensile.
- Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- N'utilisez que des thermomètres spécialement conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
- Assurez-vous que le plateau en verre et les anneaux de roulement sont en place lorsque vous utilisez le four.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Contactez le service après-vente agréé le plus proche pour l'examen, la réparation ou le réglage.
- Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- **HOTTES DE VENTILATION**
  - Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
  - Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
- Comme pour tout appareil électroménager, une surveillance étroite est nécessaire lorsque le four à micro-ondes est utilisé par des enfants.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, la porte du four doit rester fermée, l'appareil doit être éteint, le cordon d'alimentation doit être débranché ou l'alimentation doit être coupée au niveau du panneau des fusibles ou des disjoncteurs.
- Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement,

**l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :**

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.**
  - Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.**
  - Branchez l'appareil sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.**
  - Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.**
- Le micro-ondes ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Pour l'entretien et la réparation, veuillez contacter notre Service à la clientèle.**

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballage et examen du four

Retirez soigneusement le four du carton. **CONSERVEZ LE CARTON CAR IL PEUT FACILITER L'INSTALLATION.**

Retirer :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four ; cependant, ne retirez pas le couvercle du WAVEGUIDE, qui se trouve sur le côté droit de la cavité du four. Vérifiez la présence des instructions d'installation, du gabarit mural, du gabarit de l'armoire supérieure, du sachet de matériel d'installation, du filtre à charbon et de l'ensemble de l'amortisseur d'échappement. Lisez les pièces jointes et **SAUVEGARDEZ** les instructions du propriétaire.

2. L'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y en a un.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé : porte mal alignée ou déformée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets de porte cassés ou desserrés, bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez votre revendeur.

## INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

**AVERTISSEMENT**- L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous n'avez pas bien compris les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à trois fils dotée d'une fiche de mise à la terre à trois lames et d'une prise à trois fentes acceptant la fiche de l'appareil. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil.

### Exigences électriques

Les exigences électriques sont les suivantes : 120 volts 60 Hz, courant alternatif uniquement, 20 ampères. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé desservant uniquement le four. Le four est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
3. En cas d'utilisation d'un cordon long ou d'une rallonge :

- a) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
- b) La rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre et le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher par inadvertance.

**NOTES :**

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de raccordement électrique.

**Interférences radio ou TV**

Si le four à micro-ondes provoque des interférences avec votre radio ou votre télévision, vérifiez que le four à micro-ondes est branché sur un circuit différent, placez la radio ou la télévision aussi loin que possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne réceptrice.

## **INFORMATIONS À CONNAÎTRE**

**À PROPOS DE VOTRE FOUR**

N'utilisez JAMAIS le four sans le plateau tournant et son support et ne retournez pas le plateau tournant pour pouvoir placer un grand plat dans le four. Le plateau tournant tourne à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

Il faut TOUJOURS avoir des aliments dans le four lorsqu'il est allumé afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.

Lorsque vous utilisez le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre.

La condensation est un phénomène normal de la cuisson au micro-ondes. L'humidité ambiante et l'humidité des aliments influencent la quantité d'humidité qui se condense dans le four. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Lors de l'utilisation de recettes ou de modes d'emploi, vérifiez les aliments une minute ou deux avant le temps minimum et ajoutez le temps en conséquence.

**SUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES**

Disposer les aliments avec soin. Placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

- Surveiller le temps de cuisson. Faites cuire les aliments pendant la durée la plus courte indiquée, puis prolongez la cuisson si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de cuisine pour connaître les suggestions : essuie-tout, papier ciré, film plastique pour micro-ondes ou couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.

- Protégez les parties fines de la viande ou de la volaille avec de petits morceaux plats de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuer les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au four à micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les grosses pièces comme les rôtis doivent être retournées au moins une fois.
- À mi-cuisson, réorganisez les aliments tels que les boulettes de viande, à la fois de haut en bas et du centre vers l'extérieur du plat.
- Ajouter le temps de repos. Sortir les aliments du four et les remuer, si possible. Couvrir pour un temps de repos permettant aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifier la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson sont les suivants
  - Les aliments cuisent à la vapeur sur toute la surface, et pas seulement sur les bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les jonctions de cuisses de volaille se déplacent facilement.
  - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
  - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

## À PROPOS DE L'ALIMENTATION

ALIMENTATION	FAIRE	NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, fruits & légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percez les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter l'"explosion".</li> <li>• Percez la peau des pommes de terre, des pommes, des courges, des hot-dogs et des saucisses pour que la vapeur s'échappe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire l'œuf dans les coquilles.</li> <li>• Réchauffer les œufs entiers.</li> </ul>
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez du pop-corn en sachet spécialement conçu pour le four à micro-ondes.</li> <li>• Écoutez pendant l'éclatement du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez le tampon spécial Popcorn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites éclater le pop-corn dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre.</li> <li>• Dépassez le temps maximum sur le paquet de pop-corn.</li> </ul>
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et faire chauffer avec précaution, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir.</li> <li>• Placer les tétines sur les biberons après les avoir chauffés et les agiter soigneusement. Faire le test du "poignet" avant de donner à manger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer les bouteilles jetables.</li> <li>• Chauffer les biberons avec les tétines.</li> <li>• Réchauffer les aliments pour bébés dans les pots d'origine.</li> </ul>
Général	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper les produits de boulangerie avec la garniture après les avoir chauffés pour libérer la vapeur et éviter les brûlures.</li> <li>• Remuer vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les "éruptions".</li> <li>• Utilisez un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales, afin d'éviter les débordements.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer ou cuire dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques.</li> <li>• Ne pas mettre la boîte au micro-ondes, car les bactéries nocives peuvent ne pas être détruites.</li> <li>• Friture à l'huile.</li> <li>• Bois sec, calebasses, herbes ou papiers humides.</li> </ul>

## À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées suivantes.

TEMP	ALIMENTATION
160°F	...pour le porc frais, la viande hachée, la volaille blanche désossée, le poisson, les fruits de mer, les plats à base d'œufs et les plats préparés surgelés.
165°F	...pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les produits frais de charcuterie et les plats à emporter.
170°F	...viande blanche de volaille.
180°F	...de la viande de volaille.

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin de la graisse ou de l'os. Ne laissez JAMAIS le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est approuvé pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Utilisez TOUJOURS des maniques pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles en contact avec des aliments chauds ( ). Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et provoquer des brûlures cutanées.
- Évitez les brûlures de vapeur en éloignant la vapeur du visage et des mains. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez avec précaution les sacs de pop-corn et de cuisson au four en les éloignant du visage.
- Restez à proximité du four pendant qu'il fonctionne et vérifiez fréquemment l'avancement de la cuisson afin d'éviter tout risque de surcuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité pour ranger des livres de cuisine ou d'autres objets.
- Sélectionnez, stockez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et de minimiser la propagation des bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques et/ou des incendies.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des objets du four afin que les ustensiles, les vêtements ou les accessoires ne touchent pas les loquets de sécurité de la porte.

## SUR LES USTENSILES ET LES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux ustensiles déjà présents dans votre cuisine peuvent être utilisés avec succès dans votre nouveau four à micro-ondes. Veillez à ce que l'ustensile ne touche pas les parois intérieures pendant la cuisson.

Utilisez ces ustensiles pour cuisiner et réchauffer en toute sécurité au micro-ondes.

- verre céramique
- verre résistant à la chaleur
- plastiques résistant aux micro-ondes
- assiettes en papier
- poterie, grès et porcelaine résistant aux micro-ondes
- plat à brunir

**Ces articles peuvent être utilisés pour réchauffer brièvement des aliments contenant peu de matières grasses ou de sucre :**

- bois, paille, osier

**NE PAS UTILISER**

- moules et articles de cuisson en métal
- vaisselle avec garniture métallique
- verre non résistant à la chaleur
- plastique résistant aux micro-ondes
- sacs en papier recyclé
- sacs de conservation des aliments
- attaches métalliques

Si vous souhaitez vérifier si un plat peut être passé au micro-ondes, placez le plat vide dans le four et passez-le au micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes. Un plat qui devient très chaud ne doit pas être utilisé.

**Les couvertures suivantes sont idéales :**

- Les serviettes en papier permettent de couvrir les aliments à réchauffer et d'absorber les graisses lors de la cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique spécialement marqué pour le micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. NE PAS laisser le film plastique toucher les aliments. Ventil-er pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles compatibles avec les micro-ondes sont un bon choix, car la chaleur est maintenue à proximité des aliments pour accélérer la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. N'utilisez PAS de liens métalliques . N'oubliez pas de fendre le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

**Comment utiliser du papier aluminium dans votre four à micro-ondes :**

- De petits morceaux plats de papier d'aluminium placés doucement sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger les zones qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium ne doit pas s'approcher à moins d'un pouce de toute surface du four.

**ACCESSOIRES** De nombreux accessoires pour micro-ondes sont disponibles à l'achat. Évaluez-les soigneusement avant de les acheter afin de vous assurer qu'ils répondent à vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés au four lors de l'utilisa-tion d'accessoires.

## **SUR LES ENFANTS ET LES MICRO-ONDES**

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance d'une personne très proche d'eux. Entre 7 et 12 ans, la personne chargée de la surveillance doit se trouver dans la même pièce.
- Les enfants doivent pouvoir atteindre le four confortablement ; si ce n'est pas le cas, ils doivent se tenir debout sur un tabouret solide.
- Personne ne doit jamais s'appuyer ou se balancer sur la porte du four.
- Les enfants doivent apprendre toutes les mesures de sécurité : utiliser des maniques, retirer les couvercles avec précaution et prêter une attention particulière aux emballages contenant des aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.
- Ne pensez pas que parce qu'un enfant maîtrise une compétence culinaire, il peut tout cuisiner.
- Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet.

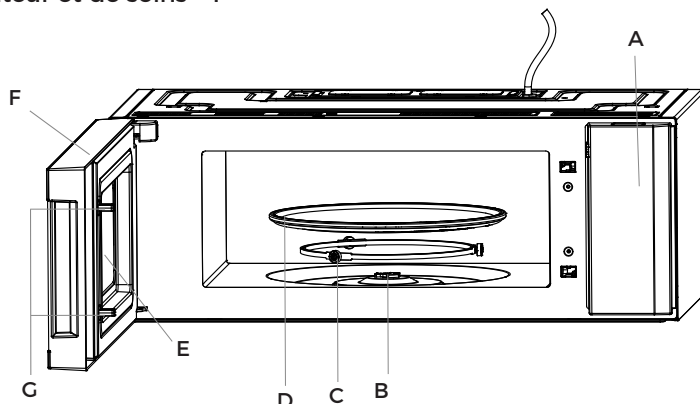
# PIÈCES CARACTÉRISTIQUES DIAGRAMME

Retirer le four à micro-ondes et tous les matériaux de la cavité du carton et du four à micro-ondes. Votre four à micro-ondes est livré avec les accessoires suivants

Plateau en verre 1

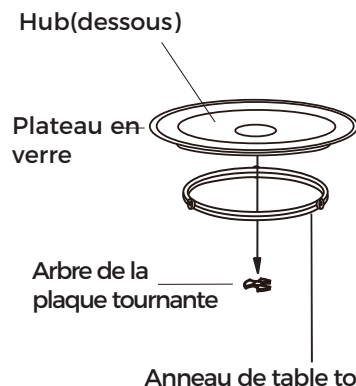
Anneau de table tournante 1

Guide de l'utilisateur et de soins 1



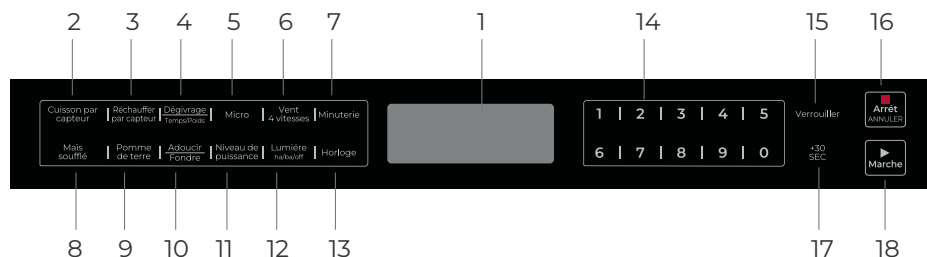
- A) Panneau de contrôle
- B) Arbre de la plaque tournante
- C) Anneau de table tournante
- D) Plateau en verre
- E) Fenêtre d'observation
- F) Porte de four à micro-ondes
- G) Système de verrouillage de sécurité

## Installation de la plaque tournante



- a. Ne placez jamais le plateau de verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être restreint.
- b. Le plateau en verre et l'anneau de la table tournante doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. Tous les aliments et les contenants de nourriture doivent toujours être placés sur le verre Plateau pour cuisiner.
- d. Si l'anneau du plateau en verre ou de la plaque tournante se fissure ou se brise, contacter le Service à la clientèle.

# PANNEAU DE COMMANDE



1. Affichage. Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure s'affichent.
2. Cuisson Par Capteur. permet de réaliser des menus de cuisson par capteur.
3. Réchauffement Par Capteur. Sert à cuisiner les menus de réchauffement par capteur.
4. Décongélation/Temps/Poids. Touchez pour régler les programmes de décongélation.
5. Micro. Touchez pour régler le programme de cuisson au four à micro-ondes.
6. Vitesse de l'événement 4. Touchez cette touche pour modifier la vitesse de l'événement.
7. Minuterie. Touchez la touche pour régler la fonction de minuterie.
8. Popcorn. Touchez la touche pour faire cuire du pop-corn.
9. Pommes de terre. Touchez la touche pour cuire la pomme de terre.
10. Ramollir/Fondre. Touchez cette touche pour ramollir et faire fondre les aliments.
11. Niveau de puissance. Touchez pour régler le niveau de puissance de cuisson des micro-ondes.
12. Lumière Hi/Lo/Off. Touchez cette touche pour allumer ou éteindre la lumière.
13. Horloge. Touchez ce pavé pour régler l'heure de l'horloge.
14. Chiffres. Touchez les pavés numériques pour entrer le temps de cuisson, le niveau de puissance ou le poids des aliments.
15. Verrouillage. Touchez cette touche pour activer ou désactiver le plateau tournant du four et régler le verrouillage des enfants.
16. Arrêt/Annulation. Touchez cette touche une fois pour arrêter temporairement la cuisson, ou deux fois pour l'annuler complètement.
17. + 30 Sec. Touchez pour ajouter le temps de cuisson.
18. Démarrage. Touchez cette touche pour démarrer le four ; elle est également utilisée pour démarrer rapidement le four à pleine puissance.

# COMMANDES DE BASE

Apprenez à connaître votre four à micro-ondes.

## ATTENTION

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas de grès, de papier d'aluminium, d'ustensiles en métal ou d'ustensiles taillés à la main dans le four à micro-ondes.

## Description de la fonction :

- Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran s'allume pendant 2 secondes, puis l'écran affiche "12:00".
- Lorsque le réglage de la cuisson est interrompu pendant 1 minute, un signal sonore retentit et le système revient automatiquement en mode veille.
- Pendant la cuisson, si vous touchez une fois la touche **Arrêt/Annulation** ou si vous ouvrez la porte, le programme se met en pause, vous fermez la porte, puis vous touchez la touche **Démarrage** pour reprendre. Mais si vous touchez une fois la touche **Arrêt/Annulation** à l'état de pause, le système revient en mode veille.
- Une fois la cuisson terminée, le message "END" s'affiche et système émet des bips pour le rappeler à l'utilisateur toutes les 1 minutes ; au bout de 3 minutes, le système s'arrête et émet un signal sonore. Lorsque l'utilisateur touche la touche **Arrêt/Annulation** ou ouvre la porte, le système revient en mode veille.
- En cours de fonctionnement, si vous touchez une touche valide, le signal sonore retentit une fois, mais si vous touchez une touche non valide, le signal sonore retentit deux fois. Lorsque l'appareil n'est pas en train de cuire, il suffit d'appuyer une fois sur la touche **Verrouillage** pour qu'aucun signal sonore ne retentisse.

## Réglage de l'horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 ou 24 heures. Vous pouvez la choisir en touchant le pavé

### Horloge.

Exemple 1 : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge de 12 heures sur 17 heures.

1. En mode veille, touchez une fois le pavé **Horloge** .
2. Touchez les pavés numériques **5, 0, 0**, l'écran affiche "05:00".
3. Touchez le pavé de **Démarrage** pour confirmer.

Exemple 1 : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge de 24 heures sur 17 heures.

1. En mode veille, touchez deux fois le pavé **Horloge**.
2. Touchez les pavés numériques **5, 0, 0**, l'écran affiche "05:00".
3. Touchez le pavé de **Démarrage** pour confirmer

## REMARQUE:

- "00:00" s'affiche et deux bips retentissent pour rappeler à l'utilisateur de reprendre le chargement de l'heure, si l'heure saisie est en dehors de la portée de l'horloge lorsque vous réglez l'horloge.
- Pendant la cuisson ou la pause, vous pouvez vérifier l'heure actuelle en appuyant sur la touche **Horloge**.

## Cuisson au micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, la puissance et le temps de cuisson doivent être réglés. Le temps de cuisson le plus long que vous pouvez régler est de 99 minutes et 99 secondes. Touchez le pavé **Niveau de puissance** une fois, puis touchez les pavés numériques pour choisir le niveau de puissance de cuisson.

Utiliser le pavé numérique pour choisir le niveau de puissance de cuisson			
Touchez le pavé numérique	Niveau de puissance (affichage)	Touchez le pavé numérique	Niveau de puissance (affichage)
1,0	100% (PL100)	4	40% (PL40)
9	90% (PL90)	3	30% (PL30)
8	80% (PL80)	2	20% (PL20)
7	70% (PL70)	1	10% (PL10)
6	60% (PL60)	0	0% (PL00)
5	50% (PL50)		

Par exemple, supposons que vous souhaitiez cuire à un niveau de puissance de 80 % pendant 10 minutes.

1. En mode veille, touchez une fois le pavé **Micro**.
2. Utilisez les pavés numériques pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyez une fois sur le pavé **Niveau de puissance**, puis utilisez le pavé numérique "8" pour sélectionner le niveau de puissance de 80 %.
4. Touchez le pavé de **Démarrage** pour confirmer.

**REMARQUE:** Pendant la cuisson, vous pouvez toucher la touche de niveau de puissance pour vérifier le niveau de puissance, et vous pouvez régler le niveau de puissance en touchant les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

## Cuisson en plusieurs étapes

Pour obtenir les meilleurs résultats, certaines recettes nécessitent des puissances de cuisson différentes selon les étapes du cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'une puissance à l'autre pour un maximum de deux étapes. Par exemple, supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson au micro-ondes



Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, saisissez le premier programme de cuisson aux micro-ondes. Ne touchez pas la touche **Démarrage**
2. Introduire le deuxième programme de cuisson au micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer.

**REMARQUE:** La cuisson express, la décongélation en fonction du temps, la décongélation en fonction du poids, la cuisson par sonde, le réchauffage par sonde, la pomme de terre, le pop-corn, le ramollissement/fusion ne peuvent pas être réglés dans le programme de cuisson en plusieurs étapes.

## Contrôle de la lumière

Cette fonction est conçue pour vous permettre de faire des choses à l'extérieur du four. Pour régler l'éclairage, touchez la touche **Lumière Hi/Lo/Off**:

Touch <b>Lumière Hi/Lo/Off</b> pad.	Mode de travail
Touchez la touche <b>Lumière Hi/Lo/Off</b> une fois lorsque la lampe du four est éteinte.	HAUT
Touchez la touche <b>Lumière Hi/Lo/Off</b> une fois lorsque la lampe du four est en mode "HIGH".	LOW
Touchez la touche <b>Lumière Hi/Lo/Off</b> une fois lorsque la lampe du four est en mode "LOW".	OFF

## Commande du ventilateur d'aération

Votre four peut être utilisé comme hotte de cuisine. Lorsqu'il est allumé, le moteur du ventilateur commence à filtrer la fumée, les odeurs et les graisses générées par la cuisson. En mode veille, le ventilateur est contrôlé manuellement, la touche continue

**Vitesse de l'évent 4** permet de choisir trois vitesses de cycle :

Touch <b>Vitesse de l'évent 4</b> pad	Mode de travail
Touchez la touche <b>Vitesse de l'évent 4</b> une fois lorsque le ventilateur d'extraction est éteint.	
Touchez la touche <b>Vitesse de l'évent 4</b> une fois lorsque le ventilateur d'extraction est en mode "BOOST".	HAUT
Touchez la touche <b>Vitesse de l'évent 4</b> une fois lorsque le ventilateur d'extraction est en vitesse "HIGH".	MOYEN
Touchez la touche <b>Vitesse de l'évent 4</b> une fois lorsque le ventilateur d'extraction est en vitesse "MEDIUM".	
Touchez la touche <b>Vitesse de l'évent 4</b> une fois lorsque le ventilateur d'extraction est en vitesse "LOW".	OFF

## REMARQUE:

- Si le four à micro-ondes est démarré en enclenchant manuellement la vitesse "BOOST", pendant les 15 premières minutes, le ventilateur d'extraction fonctionnera en vitesse "BOOST" (les vitesses "BOOST", "HIGH", "MEDIUM", "LOW" ou "OFF" peuvent être enclenchées), après 15 minutes, il fonctionnera en vitesse "HIGH" (les vitesses "HIGH", "MEDIUM", "LOW" ou "OFF" peuvent être enclenchées) jusqu'à la fin de la cuisson.
- Après le démarrage de la cuisson, lorsqu'une certaine température est atteinte si le ventilateur d'extraction n'est pas activé, le ventilateur d'extraction se met automatiquement sur la vitesse "HIGH", et le moteur d'extraction ne peut pas être arrêté manuellement. Lorsque la température baisse jusqu'à une certaine valeur, le ventilateur d'extraction s'arrête automatiquement.
- Allumer manuellement le ventilateur d'extraction, et il est nécessaire d'éteindre manuellement le ventilateur d'extraction.

# CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

## REMARQUE:

Pour les menus des capteurs (menus de cuisson des capteurs, menus de réchauffage des capteurs et pommes de terre) :

- Lorsque le système détecte la vapeur générée par les aliments, l'écran affiche " : " (temps de cuisson restant).
- Afin de garantir l'effet d'induction, après le démarrage, le four doit souffler pendant 45 secondes avant la cuisson. (sauf pour les boissons).
- S'il y a une erreur, par exemple un court-circuit ou un circuit ouvert du capteur, le système s'arrête automatiquement et l'écran affiche "E-1". Des bips sonores retentissent toutes les 2 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Arrêt/Annulation**.
- S'il n'y a pas d'erreur, le système évalue le temps de cuisson correspondant en fonction de la vapeur générée par les aliments. Après un certain temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche à l'écran.
- Pendant la cuisson avec capteur, si vous appuyez une fois sur la touche **Arrêt/Annulation** ou si vous ouvrez la porte, programme de cuisson s'arrête automatiquement et le système revient en mode veille.
- Pendant le temps de détection le plus long, si le four ne peut pas tester le temps de cuisson en fonction de la vapeur produite par les aliments dans le four, le programme de cuisson s'arrêtera automatiquement.

## Cuisson par capteur

Pour les aliments suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la puissance et le temps de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuire.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touché **Cuisson Par Capteur**.
2. Utilisez le pavé numérique (1 - 6) pour choisir le type d'aliment.
3. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer la cuisson.

Menus de cuisson par capteur :

Appuyer sur le numéro	Type d'aliment	Poids/Portion
1	LÉGUMES FRAIS	8 oz~ 20 oz
2	LÉGUMES SURGELÉS	8 oz~ 20 oz
3	FARINE D'AVOINE	1 ~ 3
4	POISSONS	8 oz~ 20 oz
5	ÉPIS DE MAÏS	1 ~ 4 Pièce(s)
6	RIZ	8 oz~ 20 oz

## Réchauffage du capteur

Pour les aliments suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la puissance et le temps de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuire.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Réchauffement Par Capteur**.
2. Utilisez le pavé numérique (0 - 9) pour choisir le type d'aliment. (Si vous touchez le numéro "1" pour choisir "BOISSON", vous devez alors toucher les pavés numériques 1 à 3 pour choisir les portions).
3. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer la cuisson.

Appuyer sur le numéro	Type d'aliment	Poids/Portion
1	BOISSONS	1 tasse (8 oz)
		2 tasses (16 oz)
		3 tasses (24 oz)
2	ENTREE SURGELÉE	8 oz~ 24 oz
3	PIZZA	1 -3 tranches (6 oz/tranche)
4	ASSIETTE À DÎNER	8 oz~ 24 oz
5	SOUPE/SAUCE	8 oz~ 24 oz
6	CHILI	8 oz~ 24 oz
7	PASTA	8 oz~ 24 oz
8	MAC ET CHEESE	8 oz~ 24 oz
9	PURÉE DE POMMES DE TERRE	8 oz~ 24 oz
0	RIZ	8 oz~ 24 oz

## Pommes de terre

En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Potato**. Le four se met automatiquement en marche.

**REMARQUE:** Le poids des pommes de terre varie de 6 oz à 24 oz (6 oz - 8 oz par portion).

## Maïs soufflé

En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Popcorn**. Le four se met automatiquement en marche.

**REMARQUE:** Le poids du pop-corn est de 3,5 oz.

## Adoucir/faire fondre

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Adoucir/Fondre**.
2. Touchez le pavé numérique **1-4** pour choisir le type d'aliment.
3. Touchez le pavé numérique **1** ou **2** pour choisir le poids de l'aliment ou les portions.
4. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer la cuisson.

Adoucir les menus fondants :

Appuyer sur le numéro	Type d'aliment	Appuyer sur le numéro	Poids/Portion
1	FROMAGE	1	4 OZ
	ADOUCI	2	8 OZ
2	RAMOLLIR	1	4 OZ
	LA GLACE	2	8 OZ
3	ADOUCIR LE	1	1 BÂTONNET
	BEURRE	2	2 BÂTONS
4	FONDRE LE	1	1 BÂTONNET
	BEURRE	2	2 BÂTONS

## Temps de décongélation

Si le poids des aliments est supérieur au poids maximum recommandé, vous devez utiliser la décongélation à temps.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Décongélation/Temps/Poids**.
2. Entrez le temps de décongélation en touchant les pavés numériques. Le temps de décongélation le plus long que vous puissiez régler est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer.

**REMARQUE:** Pendant la décongélation, le four fait une pause et émet un son pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments. Après avoir retourné les aliments (ou touchez la touche **Démarrage** pour démarrer directement), touchez la touche **Démarrage** pour reprendre.

## Poids Dégivrage

Le four permet de décongeler les aliments en fonction du poids entré par l'utilisateur. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement réglés une fois que le poids des aliments est programmé. Le poids des aliments congelés varie de 4 oz à 64 oz.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur la touche **Décongélation/Temps/Poids**.
2. Touchez le pavé numérique pour entrer le poids de l'aliment.
3. Appuyez sur la touche **Démarrage** pour démarrer.

**REMARQUE:** Pendant la décongélation, le four se met en pause et émet un signal sonore pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments. Après avoir retourné les aliments (Ou touchez la touche **Démarrage** pour démarrer directement.), touchez la touche **Démarrage** pour reprendre.

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

### Cuisson express

Cette fonction permet de programmer le four pour qu'il mette les aliments au micro-ondes à 100 % de leur puissance. En mode veille, appuyez une fois sur la touche **Démarrage** (le temps de cuisson par défaut est de 30 secondes), le four se met en marche automatiquement.

### Ajouter la fonction 30 secondes

Pendant la cuisson (à l'exception de la cuisson par capteur, du réchauffage par capteur, de la pomme de terre, du pop-corn, du ramollissement/fusion, de la décongélation en fonction du temps et de la décongélation en fonction du poids), vous pouvez ajouter du temps de cuisson en touchant la touche +30 Sec. Chaque touche permet d'augmenter le temps de 30 secondes, et jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

### Réglage de l'heure r

1. En mode veille ou pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche **Minuterie**.
2. Utilisez les pavés numériques pour entrer l'heure. La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Touchez le pavé **Démarrer**.

**REMARQUE:** Lorsque le compte à rebours est terminé, le buzzer émet un signal sonore pour vous le rappeler. Une fois la fonction de minuterie réglée, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur la touche de minuterie. Vous pouvez vérifier le compte à rebours en touchant la touche **Minuterie**. Vous pouvez appuyer sur la touche **Arrêt/Annulation** pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche l'heure de la minuterie.

### Verrouillage pour enfants

La sécurité enfant empêche les enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance et ce programme ne fonctionne qu'en mode veille.

Pour régler : En mode veille, touchez et maintenez **Verrouillage** pendant 3 secondes, un bip retentit et l'écran affiche "LOCK ON" pendant 3 secondes. En mode verrouillage, toutes les touches sont désactivées

Pour annuler : Touchez et maintenez la touche **Verrouillage** pendant 3 secondes, un bip retentit et l'écran affiche "LOCK OFF" pendant 3 secondes.

### Plateau tournant

Éteignez le plateau tournant : Pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche **Verrouillage** pour éteindre le plateau tournant, l'écran affiche "TURNTABLE OFF".

Allumer le plateau tournant : Pendant la cuisson, si l'utilisateur a éteint le plateau tournant, appuyez une fois sur la touche **Verrouillage** pour allumer le plateau tournant. L'écran affiche "TURNTABLE ON".

### REMARQUE:

- Lorsque la cuisson commence, la fonction par défaut du plateau tournant est activée.
- Pour la cuisson par capteur, le réchauffage par capteur, la pomme de terre, le pop-corn, le ramollissement/fusion, la décongélation par temps et la décongélation par poids, le plateau tournant ne peut pas être fermé. La touche de verrouillage n'est pas valide.

## Protection de l'adhérence du tampon

Dans n'importe quel état, si l'une des touches du panneau de commande adhère pendant 60 secondes, le programme s'arrête immédiatement, l'écran affiche "FAIL" et le système émet un signal sonore. Si le tampon est en adhérence en permanence, le système émet un bip toutes les minutes. Tout tampon n'est pas valide à ce moment-là. Après le dépannage, touchez la touche **Arrêt/Annulation** pour revenir au mode veille.

# CLAIR ET SOIGNÉ

## Extérieur

La surface extérieure est en acier et en plastique pré-revêtu. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et du savon doux ; rincez et séchez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur ménager ou abrasif.

## Porte

Essuyez les deux côtés de la fenêtre avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de liquide ou d'éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont nettoyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des sprays ou d'autres nettoyants agressifs, car ils risquent de tacher, de laisser des traces ou de ternir la surface de la porte.

## Panneau de contrôle tactile

Le nettoyage du panneau de commande tactile doit être effectué avec précaution. Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau uniquement. Séchez-le avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyants chimiques. Fermez la porte et touchez **STOP CANCEL**.

## Intérieur

Le nettoyage est facile car les surfaces intérieures sont peu chauffées ; il n'y a donc pas de cuisson ni de formation de taches ou d'éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, il suffit de les essuyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude. **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DURS, NI DE TAMPONS À RÉCURER.** Pour les salissures plus importantes, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; rincez abondamment à l'eau chaude.

## Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes est situé à droite dans la cavité du four. Il est fabriqué en mica et nécessite donc un soin particulier. Maintenez le couvercle du guide d'ondes propre pour garantir le bon fonctionnement du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide les éclaboussures d'aliments sur la surface du couvercle dès qu'elles se produisent. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée, voire s'enflammer. **NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

## Élimination des odeurs

Il peut arriver qu'une odeur de cuisson subsiste dans le four. Pour l'éliminer, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste et le jus râpés d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de 2 tasses. Faire bouillir pendant plusieurs minutes en utilisant une puissance de 100 %. Laisser reposer dans le four jusqu'à ce qu'il refroidisse. Essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

## Table tournante/support de table tournante

Le plateau et le support du plateau peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les à l'eau douce et humide ; en cas de taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive, comme décrit ci-dessus. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. L'arbre du moteur de la platine n'est pas étanche, il convient donc d'essuyer immédiatement tout excès d'eau ou toute éclaboussure.

## Filtres à graisse

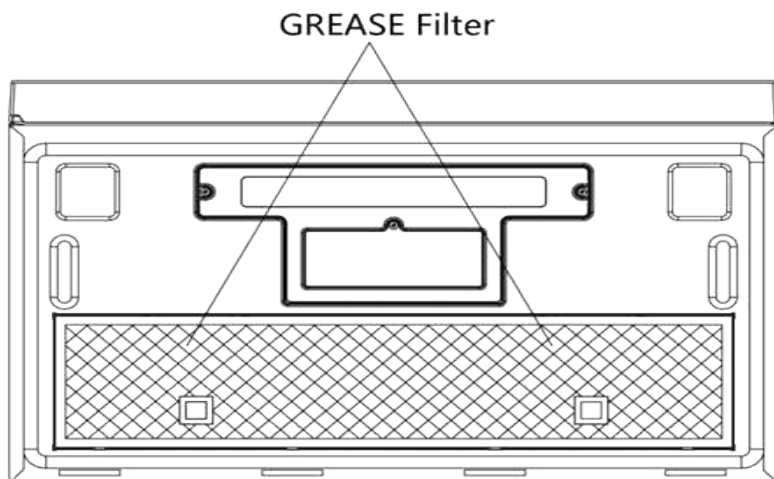
Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne jamais faire fonctionner le ventilateur ou le four sans que les filtres soient en place.

Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four ou vers l'arrière et retirez le filtre. Faites tremper le filtre dans un évier ou un bac à vaisselle rempli d'eau chaude et de détergent. **N'UTILISEZ PAS** d'ammoniaque ou d'autres produits alcalins ; ils réagiraient avec le matériau du filtre et l'assombriraient.

Agiter et frotter avec une brosse pour éliminer la saleté incrustée.

Rincer abondamment et secouer pour sécher.

Remplacer le filtre en le replaçant dans l'ouverture.



## Lumière

Pour remplacer la DEL, il faut d'abord couper l'alimentation du four au niveau du panneau des disjoncteurs ou en le débranchant.

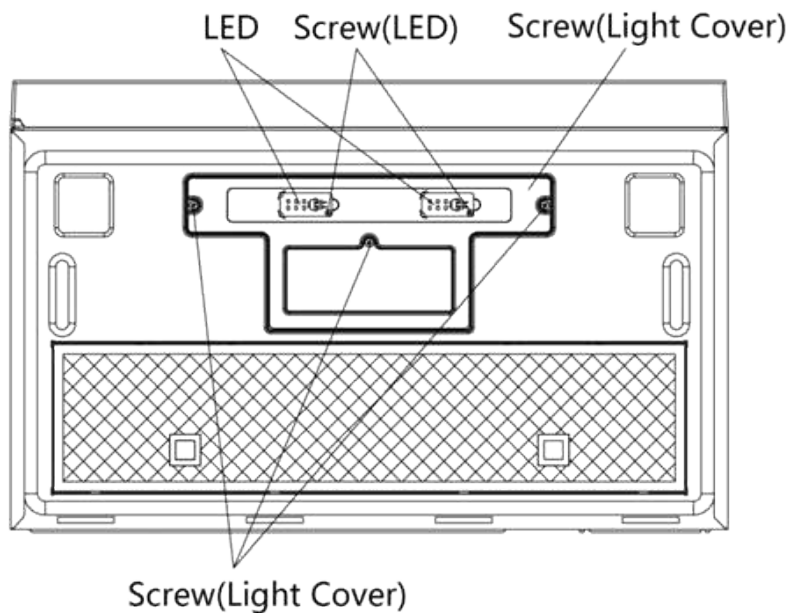
Pour libérer le couvercle, retirez la vis située sur le couvercle de la lampe. (Voir l'illustration.)

Pour libérer la DEL, retirez la vis située sur la DEL. (Voir l'illustration.)

Une LED spéciale est nécessaire.

Fermer le couvercle de l'éclairage et le fixer à l'aide de la vis retirée à l'étape 2.

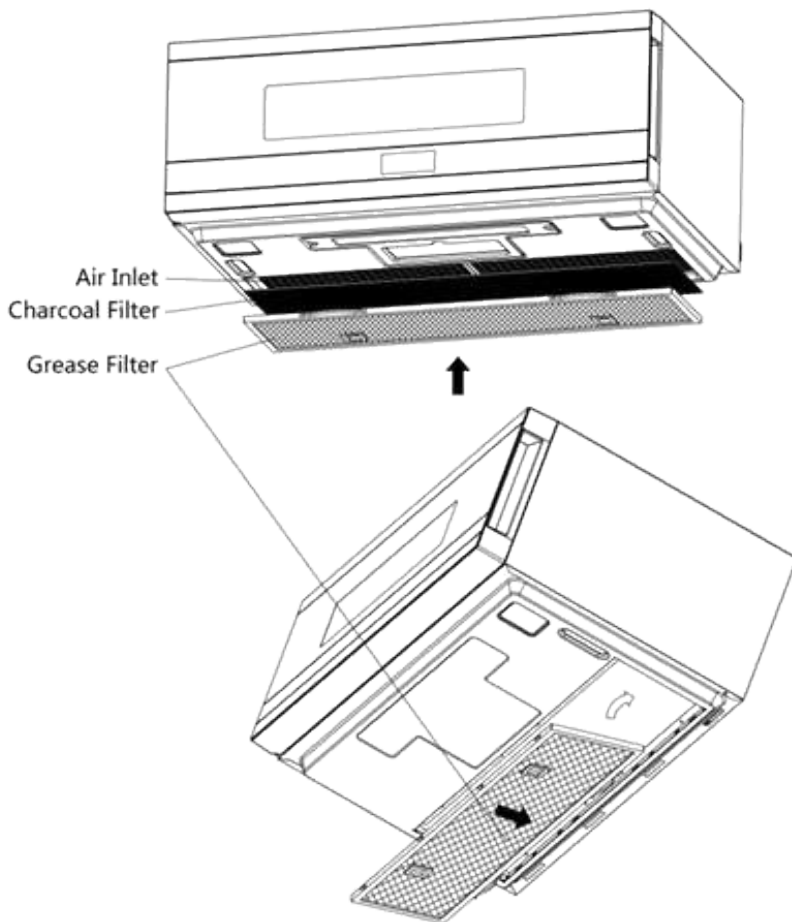
**ATTENTION :** Le couvercle de la lampe peut devenir très chaud. Ne pas toucher le verre lorsque la lumière est allumée.



## Filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé pour les installations à recirculation sans ventilation. Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois en fonction de l'utilisation.

- Coupez l'alimentation du four au niveau du panneau des disjoncteurs ou en le débranchant.
- Retirez le filtre à graisse du fond du récipient (voir illustration).
- Remplacez le filtre à charbon.
- Remettez soigneusement le filtre à graisse en place à l'étape 2.

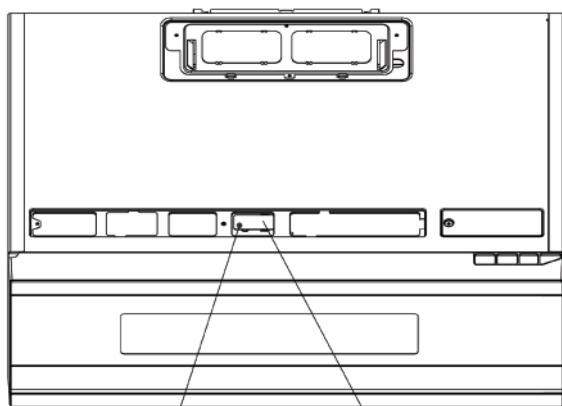
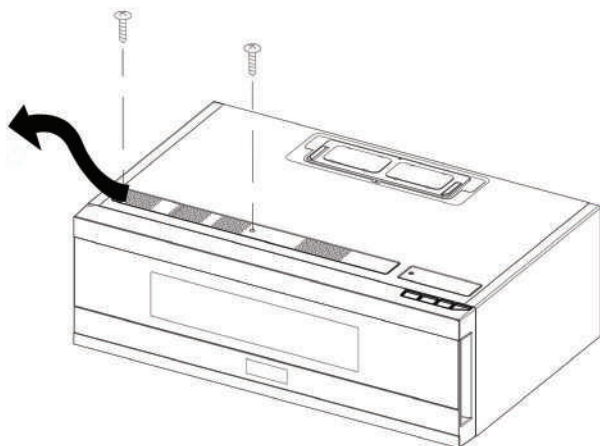


- Un éclairage dédié au four est nécessaire.
- Remettez le couvercle de la lampe du four en place en le poussant avec précaution. Remplacez le filtre à charbon, le cas échéant. Remettez la grille en place et replacez la vis de fixation de la grille.

## Lampe du four

Pour remplacer la lampe du four, coupez d'abord l'alimentation du four au niveau du panneau électrique ou en débranchant le cordon d'alimentation.

- Pour libérer le couvercle de ventilation, retirez la vis du couvercle. (Voir illustration.)
- Pour libérer la lampe du four, retirez la vis de la LED. (Voir illustration.)



Screw(Oven Light)    Oven Light

- Un éclairage dédié est nécessaire.
- Remettez le couvercle de l'éclairage en place en le poussant délicatement. Remettez le filtre à charbon actif en place, le cas échéant. Remettez la grille d'aération en place et revissez sa vis de fixation.

# DÉPANNAGE

Si vous rencontrez un problème avec votre four à micro-ondes, consultez le tableau ci-dessous pour trouver une solution possible. Si le four ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le Service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four à micro-ondes ne démarre pas	Le cordon électrique n'est pas branché.	Brancher le cordon électrique.
	La porte est ouverte.	Fermer la porte et retenter.
	La mauvaise opération est réglée.	Vérifier les instructions et retenter.
Arc ou étincelles dans le four	Vous tentez d'utiliser des matériaux inadaptés dans le four.	N'utiliser que des matériaux compatibles avec les micro-ondes.
	Vous tentez d'utiliser le four lorsqu'il est vide.	Ne pas utiliser le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.
	Des restes de nourriture renversée dans le four.	Nettoyer le four avec un torchon humide.
Nourriture cuite de manière inégale	Vous tentez d'utiliser des matériaux inadaptés dans le four.	N'utiliser que des matériaux compatibles avec les micro-ondes.
	La nourriture n'est pas entièrement décongelée.	Décongeler complètement la nourriture avant de la cuisiner.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utiliser le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
	La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	Retourner ou remuer la nourriture.
Nourriture surcuite	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utiliser le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
Nourriture sous-cuite	Vous tentez d'utiliser des matériaux inadaptés dans le four.	N'utiliser que des matériaux compatibles avec les micro-ondes.
	La nourriture n'est pas entièrement décongelée.	Décongeler complètement la nourriture avant de la cuisiner.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utiliser le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.
	Les orifices de ventilation du four sont obstrués ou restreints.	Vérifier que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués ou restreints.
Décongélation incorrecte	Vous tentez d'utiliser des matériaux inadaptés dans le four.	N'utiliser que des matériaux compatibles avec les micro-ondes.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adaptés.	Utiliser le bon temps de cuisson ou le bon niveau de puissance.
	La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	Retourner ou remuer la nourriture.
Le ventilateur s'active tout seul	Cela protège le four contre les températures excessives.	Votre four fonctionne normalement. Le ventilateur ne peut pas être éteint manuellement pendant ce temps.

# DÉPANNAGE

Vérifiez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le Service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four à micro-ondes ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le cordon électrique du four n'est pas branché.</li> <li>b. La porte est ouverte.</li> <li>c. La mauvaise opération est réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Brancher sur la prise.</li> <li>b. Fermer la porte et retenter.</li> <li>c. Vérifier les instructions.</li> </ul>
Arc ou étincelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Des matériaux à éviter dans le four ont été utilisés.</li> <li>b. Le four est utilisé vide.</li> <li>c. Des restes de nourriture dans la cavité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. N'utiliser que des ustensiles compatibles.</li> <li>b. Ne pas utiliser le four vide.</li> <li>c. Nettoyer la cavité avec un torchon humide.</li> </ul>
Nourriture cuite inégalement	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Des matériaux à éviter dans le four ont été utilisés.</li> <li>b. La nourriture n'est pas entièrement décongelée.</li> <li>c. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.</li> <li>d. La nourriture n'est pas retournée ou remuée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. N'utiliser que des ustensiles compatibles.</li> <li>b. Décongeler complètement la nourriture.</li> <li>c. Utiliser le bon temps de cuisson ou niveau de puissance.</li> <li>d. Retourner ou remuer la nourriture.</li> </ul>
Nourriture surcuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utiliser le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.</li> </ul>
Nourriture sous-cuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Des matériaux à éviter dans le four ont été utilisés.</li> <li>b. La nourriture n'est pas entièrement décongelée.</li> <li>c. Les orifices de ventilation du four sont restreints.</li> <li>d. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. N'utiliser que des ustensiles compatibles.</li> <li>b. Décongeler complètement la nourriture.</li> <li>c. Vérifier que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.</li> <li>d. Utiliser le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance.</li> </ul>
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Des matériaux à éviter dans le four ont été utilisés.</li> <li>b. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance n'est pas adapté.</li> <li>c. La nourriture n'est pas retournée ou remuée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. N'utiliser que des ustensiles compatibles.</li> <li>b. Utiliser le bon temps de cuisson ou niveau de puissance.</li> <li>c. Retourner ou remuer la nourriture.</li> </ul>

# GARANTIE

**1** An  
Garantie limitée

PENDANT UN AN à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Kenmore, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation