

MODEL/MODÈLE
AOTRM243SB

AVIVA



Cooking user manual

Manuel d'utilisation et de fonctionnement

Over-the-range

Micro-ondes

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using this product. Keep this guide for future reference.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement avant l'utilisation de ce produit. Conserver ce guide pour référence ultérieure.

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

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four la porte ouverte, car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition nocive aux 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 nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage :
 - ① À la porte (pliée);
 - ② Aux charnières et loquets (cassés ou desserrés);
 - ③ Aux joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

CONTENU

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES | 1 |
| INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 2 |
| INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE | 4 |
| INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE | 4 |
| RENSEIGNEMENTS À CONNAÎTRE | 5 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 9 |
| DIAGRAMME DES CARACTÉRISTIQUES | 9 |
| CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE | 10 |
| COMMANDES DE BASE | 11 |
| DESCRIPTION DE LA FONCTION | 11 |
| CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES | 13 |
| AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES | 16 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 16 |
| Service & Garantie | 20 |

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES » à la page 1.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Consultez les « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 4.
- 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 les 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 les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites 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.
 - Retirez 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.
 - N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson 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 avoir l'air de 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. CELA PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire les risques de blessures aux personnes :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-chauffage.
 - N'utilisez pas 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.
 - Faites très attention 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 un four à micro-ondes.

- Ne couvrez pas et ne bloquez pas 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.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon à l'écart de la surface chauffée. Ne laissez pas 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.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par un technicien qualifié. Contactez le service après-vente agréé le plus près pour l'évaluation, 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.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner le produit.

- **HOTTE DE VENTILATION**
 - Nettoyez fréquemment les surface 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.
- Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Cet appareil convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et à l'électricité.
- 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 radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'équipement, vous pouvez essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
 - Augmentez 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/en télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Déballage et examen du four

Retirez délicatement le four de la boîte. CONSERVEZ LA BOÎTE, CAR ELLE PEUT FACILITER L'INSTALLATION.

Retirez :

1. Tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de la cavité du four; cependant, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES, qui se trouve sur le côté dans la cavité du four. Vérifiez qu'il y a bien les instructions d'installation, le gabarit mural, le gabarit de l'armoire supérieure, le sac de matériaux d'installation, le filtre à charbon et l'ensemble du registre d'évacuation. Lisez les annexes et CONSERVEZ les instructions du propriétaire.
 2. L'autocollant des caractéristiques sur 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. Lisez les instructions d'installation pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement au 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 les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche de mise à la terre à trois lames et d'une prise à trois fentes acceptant la fiche de l'appareil. La puissance indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

Exigences électriques

Les exigences électriques sont les suivantes : 120 volts, 60 hertz, 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 sur une prise murale correctement installée et mise à la terre.

Cordon d'alimentation

1. Un cordon d'alimentation court est fourni 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 long cordon ou d'une rallonge :
 - a) La puissance électrique indiquée du cordon ou de 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 plus long doit être disposé de manière qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher par inadvertance.

RENSEIGNEMENTS 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 y placer un grand plat. Le plateau tournant tourne à la fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il doit **TOUJOURS** y avoir des aliments dans le four lorsqu'il est allumé pour absorber les 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 du temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Disposez les aliments avec soin. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.

- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire pendant la durée minimale indiquée et rajoutez du temps 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 des suggestions : serviettes en papier, papier ciré, pellicule de 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 afin d'éviter une surcuisson avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et le bœuf haché. 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.
- Ajoutez le temps de repos. Retirez les aliments du four et remuez-les, si possible. Couvrez les aliments pendant le temps de repos pour leur permettre de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes.
- Les signes de cuisson incluent les suivants :
 - Les aliments émettent de la vapeur sur toute la surface, et pas seulement sur les bords.

- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne sont pas rosées.
- Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À PROPOS DES ALIMENTS

| ALIMENTS | À FAIRE | À NE PAS FAIRE |
|------------------------------------|---|---|
| Œufs, saucisses, fruits et légumes | <ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes d'œufs avant la cuisson pour éviter une « explosion ». • Percer la peau des pommes de terre, des pommes, des courges et des saucisses pour que la vapeur s'échappe. | <ul style="list-style-type: none"> • Faire cuire les œufs dans leurs coquilles. • Réchauffer les œufs entiers. |
| Maïs soufflé | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser du maïs soufflé en sac spécialement conçu pour le four à micro-ondes. • Écouter l'éclatement du maïs jusqu'à ce qu'il ralentisse à une ou deux secondes ou utiliser la touche spéciale pour maïs soufflé. | <ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater le maïs soufflé dans des sacs bruns ordinaires ou des bols en verre. • Dépasser le temps maximum sur le paquet de maïs soufflé. |
| Aliments pour bébés | <ul style="list-style-type: none"> • Transférer les aliments pour bébés dans un petit plat et faire chauffer avec précaution, en remuant souvent. Vérifier la température avant de servir. • Mettre les tétines sur les biberons après les avoir chauffés et agiter soigneusement. Faire le test du « poignet » avant de nourrir le bébé. | <ul style="list-style-type: none"> • Chauffer des bouteilles jetables. • Chauffer des biberons avec les tétines. • Réchauffer des aliments pour bébés dans les pots d'origine. |
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> • Couper les produits de boulangerie garnis après les avoir chauffés pour libérer la vapeur et éviter les brûlures. • Remuer vigoureusement les liquides avant et après le chauffage pour éviter les « éruptions ». • Utiliser un bol profond pour la cuisson des liquides ou des céréales, afin d'éviter les débordements. | <ul style="list-style-type: none"> • Chauffer ou cuire des aliments dans des bocaux en verre fermés ou des récipients hermétiques. • Mettre une boîte de conserve au micro-ondes, car les bactéries nocives peuvent ne pas être détruites. • Utiliser le four pour faire de la friture. • Mettre du bois sec, des gourdes, des herbes ou du papier humide dans le four. |

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

Vérifiez que les aliments sont cuits aux températures recommandées suivantes.

| TEMPÉRA TURE | ALIMENTS |
|-----------------|--|
| 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 | ... pour la viande blanche de volaille. |
| 180 °F | ... pour la viande brune de volaille. |

- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une zone épaisse ou dense, loin de la graisse de l'os. Ne laissez **JAMAIS** le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur 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 maïs soufflé 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.
- Maintenez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus alimentaires peuvent provoquer des arcs électriques ou des incendies.
- Faites attention 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.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES COUVERTURES

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreuses pièces déjà présentes dans votre cuisine peuvent être utilisées 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 :

- Vitrocéramique
- Verre résistant à la chaleur
- Plastique allant au micro-ondes
- Assiettes en papier
- Poterie, grès et porcelaine allant au micro-ondes
- Plat brunisseur

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

- Articles en bois, paille ou osier

N'UTILISEZ PAS LES ARTICLES SUIVANTS :

- Moules et articles de cuisson en métal
- Vaisselle avec garniture métallique
- Verre non résistant à la chaleur
- Plastique n'allant pas au micro-ondes
- Sacs en papier recyclé
- Sacs de conservation des aliments
- Attaches métalliques

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

Les recouvrements suivants sont idéaux :

- 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.
- La pellicule de plastique spécialement marquée pour le micro-ondes peut être utilisée pour la cuisson et le réchauffage. Ne laissez PAS la pellicule de plastique toucher les aliments. Faites aérer pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Les couvercles allant au 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 sont parfaits pour les grosses viandes ou les aliments qui doivent être attendris. N'utilisez PAS d'attaches métalliques. N'oubliez pas d'inciser le sac pour que la vapeur puisse s'échapper.

Comment utiliser du papier d'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 au micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson correcte et vous assurera que les aliments ont été cuits à des températures sûres. Distinctive ne pourra être tenu responsable des dommages causés au four par l'utilisation d'accessoires.

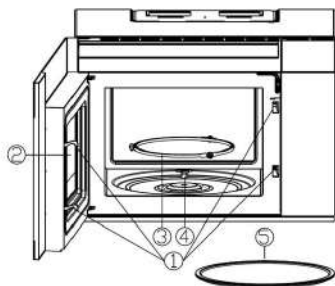
À PROPOS DES ENFANTS ET DES MICRO-ONDES

- Les enfants de moins de 7 ans doivent utiliser le four à micro-ondes sous la surveillance d'une personne très proche d'eux. Pour les enfants de 7 à 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--|
| Alimentation électrique | | 120 V, 20 A, 60 Hz |
| Micro-ondes | Consommation électrique | 1 500 W |
| | Puissance de sortie | 1 000 W |
| | Fréquence | 2 450 MHz |
| Dimensions extérieures | | 17 1/2 po (H) × 23 7/8 po (L) × 16 11/16 po (P) |
| Dimensions de la cavité | | 10 13/16 po (H) × 15 5/16 po (L) × 15 1/4 po (P) |
| Capacité du four | | 1,4 pi ³ |
| Uniformité de la cuisson | | Plateau tournant |
| Poids | | Environ 51,6 lb (net) |

DIAGRAMME DES CARACTÉRISTIQUES



1. Système de verrouillage de sécurité des portes
2. Fenêtre du four
3. Anneau à rouleaux
4. pivot
5. Plateau en verre

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Affichage

Le temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure s'affichent.

Sensor Cook

Appuyez sur cette touche pour sélectionner les menus de cuisson par capteur.

Sensor Reheat

Appuyez sur cette touche pour sélectionner les menus de réchauffage par capteur.

Vent 2 Speed

Appuyez sur cette touche pour modifier la vitesse de ventilation.

Timer

Appuyez sur cette touche pour régler la fonction de minuterie.

Defrost

Appuyez une fois sur cette touche pour décongeler les aliments en fonction de la durée.

Appuyez deux fois sur cette touche pour décongeler les aliments en fonction de leur poids.

Soften Melt

Appuyez sur cette touche pour ramollir et faire fondre les aliments.

Light On/Off

Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lumière.

Clock

Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.

Touches numériques (0-9)

Appuyez sur ces touches pour régler le temps de cuisson, le niveau de puissance ou le poids des aliments.

Power Level

Appuyez sur cette touche pour régler le niveau de puissance de cuisson.

Time Cook

Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson au micro-ondes.

Stop/Clear

Appuyez sur cette touche pour arrêter le four.

Elle est également utilisée pour régler le verrouillage des enfants.

Start/+ 30 Sec.

Appuyez sur cette touche pour démarrer le four.

Il suffit d'appuyer plusieurs fois sur la touche pour régler le temps de cuisson et cuire immédiatement à pleine puissance.

Elle est utilisée pour ajouter du temps de cuisson.

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 à bordure métallique dans le four à micro-ondes.

Description de la fonction :

- Lorsque le four est branché pour la première fois, après que l'écran se soit entièrement allumé pendant deux secondes, l'écran affiche « 12:00 » et « : » et clignote.
- Pendant le processus de réglage, le four se met en mode veille après une pause d'environ une minute.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur **Stop/Clear** ou si vous ouvrez la porte, le programme sera mis en pause; appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour reprendre. Pendant la pause, appuyez sur **Stop/Clear** une fois pour annuler le programme.
- Une fois la cuisson terminée, le message « END » s'affiche et le système émet des bips toutes les deux minutes jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche **Stop/Clear** ou ouvre la porte.
- **SIGNAUX PENDANT LES RÉGLAGES DU FOUR**
UN SIGNAL : Le four accepte l'entrée.
DEUX SIGNAUX : Le four n'accepte pas l'entrée; veuillez vérifier et réessayer.

Réglage de l'horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 ou 24 heures. En mode veille, appuyez sur **Clock** pour choisir l'horloge de 12 heures; pour choisir l'horloge de 24 heures, appuyez sur **Clock** à nouveau.

Exemple : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge à 8 h 09.

1. En mode veille, appuyez sur **Clock** une ou deux fois pour sélectionner l'horloge de 12 ou de 24 heures.
2. Appuyez sur les touches numériques **8**, **0** et **9**; l'écran affiche « 08:09 ».
3. Appuyez sur **Clock** pour confirmer.

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **Clock** pour vérifier l'heure actuelle.
- « 00:00 » s'affiche et deux bips retentissent pour vous indiquer d'entrer à nouveau l'heure si vous entrez une heure en dehors de la portée de l'horloge lorsque vous réglez l'horloge.

Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, appuyez sur **Time Cook** une fois.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long est de 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyez sur **Power Level** une fois, puis utilisez les touches numériques pour entrer le niveau de puissance.
4. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour confirmer.

| Utilisez les touches numériques pour choisir le niveau de puissance de cuisson | | | |
|--|-------------------------|------------------|-------------------------|
| Touche numérique | Pourcentage (affichage) | Touche numérique | Pourcentage (affichage) |
| 1, 0 | 100 % (PL10) | 4 | 40 % (PL-4) |
| 9 | 90 % (PL-9) | 3 | 30 % (PL-3) |
| 8 | 80 % (PL-8) | 2 | 20 % (PL-2) |
| 7 | 70 % (PL-7) | 1 | 10 % (PL-1) |
| 6 | 60 % (PL-6) | 0 | 0 % (PL-0) |
| 5 | 50 % (PL-5) | | |

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur **Power level** pour vérifier le niveau de puissance, et vous pouvez régler le niveau de puissance en appuyant sur les touches numériques lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

Cuisson en plusieurs étapes

Votre four peut être programmé pour un maximum de deux séquences de cuisson au micro-ondes. Supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson au micro-ondes



Cuisson au micro-ondes

1. En mode veille, entrez la première étape du programme de cuisson au micro-ondes. N'appuyez pas sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.
2. Entrez la deuxième étape du programme de cuisson au micro-ondes.
3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

REMARQUE : La cuisson par capteur, le réchauffage par capteur, l'option pour ramollir et faire fondre les aliments, la décongélation par poids et la décongélation rapide ne peuvent pas être réglés dans le programme de cuisson en plusieurs étapes.

Contrôle de la lumière

Cette fonction est conçue pour faciliter les opérations à l'extérieur du four. Pour allumer la lumière dans la partie inférieure du four, appuyez sur **Light On/Off** :

| | |
|---------------------------------|----------|
| Appuyez sur Light ON/OFF | Mode |
| Une fois | Allumer |
| Deux fois | Éteindre |

Commande du ventilateur d'aération

Votre four peut être utilisé comme hotte. Lorsqu'il est mis en marche, 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; appuyez sur **Vent 2 Speed** pour sélectionner la vitesse de ventilation :

| Appuyez sur Vent 2 Speed | Mode | Affichage |
|---------------------------------|---------------|-----------|
| Une fois | Basse vitesse | Vent .L |
| Deux fois | Haute vitesse | Vent .H |
| Trois fois | Désactiver | / |

REMARQUE :

- Au début de la cuisson, le ventilateur se met automatiquement en vitesse de ventilation faible. Après la cuisson, le ventilateur s'arrête automatiquement.
- Si la vitesse supérieure du ventilateur est réglée manuellement et que le four à micro-ondes est ensuite mis en marche. Si l'utilisateur met le ventilateur à haute vitesse manuellement, le ventilateur fonctionnera à haute vitesse pendant 18 minutes, puis à basse vitesse jusqu'à la fin de la cuisson. Lorsque la cuisson au micro-ondes est terminée, le moteur de ventilation activé, il suffit d'appuyer sur **Vent 2 Speed** pour l'éteindre.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Cuisson par capteur

Pour les aliments tels que les pommes de terre, les pizzas, etc., il n'est pas nécessaire de programmer le temps et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire ainsi que le poids ou les portions.

➔ Pizza, pommes de terre et maïs soufflé

1. En mode veille, appuyez sur **Sensor Cook** à plusieurs reprises pour sélectionner les codes de menu « A-1 », « A-2 » et « A-5 ».

| Appuyez sur Sensor Cook | Menu | Code | Poids |
|--------------------------------|-----------------|------|----------------------------------|
| Une fois | Pizza | A-1 | ~5 à 16 oz (~150 à 450 g) |
| Deux fois | Pommes de terre | A-2 | ~6 à 8 oz (~170 à 230 g/portion) |
| Cinq fois | Maïs soufflé | A-5 | 3,2 oz |

2. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

➔ Viande et légumes

1. En mode veille, appuyez sur **Sensor Cook** à plusieurs reprises pour sélectionner les codes de menu « A-3 » et « A-4 ».
2. Utilisez les touches numériques pour sélectionner le sous-menu.

| Appuyez sur Sensor Cook | Menu | Code | Appuyez sur la touche numérique | Sous-menu | Poids |
|--------------------------------|------|------|---------------------------------|-----------|-------|
|--------------------------------|------|------|---------------------------------|-----------|-------|

| | | | | | |
|-------------|---------|-----|---|-------------------|---------------------------|
| Trois fois | Viande | A-3 | 1 | Porc | ~5 à 24 oz (~150 à 700 g) |
| | | | 2 | Côtelettes | |
| | | | 3 | Viande hachée | |
| | | | 4 | Morceau de poulet | |
| Quatre fois | Légumes | A-4 | 1 | Légumes frais | ~7 à 21 oz (~200 à 600 g) |
| | | | 2 | Légumes surgelés | |

3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

Réchauffage par capteur

Pour les aliments tels que les pâtes, les boissons, etc., il n'est pas nécessaire de programmer le temps et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez réchauffer ainsi que le poids ou les portions.

→ Réchauffer

- En mode veille, appuyez sur **Sensor Reheat** une fois; l'écran affiche « A-6 ».
- Utilisez les touches numériques (**1, 2 ou 3**) pour sélectionner le type d'aliment.

| Appuyez sur Sensor Reheat | Menu | Code | Appuyez sur la touche numérique | Sous-menu | Poids |
|----------------------------------|-------------------------|------|---------------------------------|----------------|---------------------------|
| Une fois | Réchauffage par capteur | A-6 | 1 | Assiette plate | ~5 à 24 oz (~150 à 700 g) |
| | | | 2 | Casserole | |
| | | | 3 | Pâtes | |

3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

→ Boissons

- En mode veille, appuyez sur **Sensor Reheat** deux fois; l'écran affiche « A-7 ».
- Utilisez les touches numériques (**1, 2 ou 3**) pour sélectionner le poids de l'aliment ou les portions.

| Appuyez sur Sensor Reheat | Menu | Code | Appuyez sur la touche numérique | Portion (poids) |
|----------------------------------|----------|------|---------------------------------|-----------------|
| Deux fois | Boissons | A-7 | 1 | 1 (8 oz) |
| | | | 2 | 2 (10 oz) |
| | | | 3 | 3 (12 oz) |

3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

Ramollir/faire fondre

Pour les aliments tels que le beurre, le fromage, la crème glacée, etc., il n'est pas nécessaire de programmer le temps et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire ainsi que le poids ou les portions.

→ Fromage, crème glacée et beurre

- En mode veille, appuyez sur **Soften/Melt** à plusieurs reprises pour sélectionner les codes de menu « A-8 », « A-9 » et « A-10 ».
- Utilisez les touches numériques (**1 ou 2**) pour sélectionner les portions alimentaires.

| Appuyez sur Soften/Melt | Menu | Code | Appuyez sur la touche numérique | Portion (poids) |
|--------------------------------|---------|------|---------------------------------|-----------------|
| Une fois | Fromage | A-8 | 1 | 1 (4 oz) |

| | | | | |
|------------|--------------|------|---|----------|
| | | | 2 | 2 (8 oz) |
| Deux fois | Crème glacée | A-9 | 1 | 1 (4 oz) |
| | | | 2 | 2 (8 oz) |
| Trois fois | Beurre | A-10 | 1 | 1 (4 oz) |
| | | | 2 | 2 (8 oz) |

3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

REMARQUE :

- Pour les menus par capteur, après un certain temps de cuisson, le système détecte s'il y a une erreur. Si c'est le cas, par exemple s'il y a un court-circuit ou un circuit ouvert, le système s'arrête automatiquement, l'écran affiche « E-1 », et des bips retentissent toutes les deux secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Stop/Clear**.
- S'il n'y a pas d'erreurs, 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.
- Pour les menus par capteur, pendant la cuisson, si vous appuyez sur **Stop/Clear** ou si vous ouvrez la porte, le système s'arrête et repasse en mode veille.
- Pendant le temps de capteur le plus long, si le four ne peut pas tester le temps de cuisson en fonction de la vapeur produite par les aliments, le programme de cuisson s'arrêtera automatiquement.

Décongélation rapide

1. En mode veille, appuyez sur **Defrost** une fois; l'écran affiche « 00:00 » et « Def. ».
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le temps de décongélation. Le temps le plus long est de 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour confirmer.

REMARQUE : Pendant la décongélation, le four se met en pause et émet un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments; appuyez ensuite sur **Start/+ 30 Sec.** pour reprendre.

Décongélation selon le poids

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement une fois que le poids des aliments est programmé. Le poids des aliments congelés est compris entre 1 et 96 oz.

1. En mode veille, appuyez sur **Defrost** deux fois.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer le poids de l'aliment.
3. Appuyez sur **Start/+ 30 Sec.** pour démarrer.

REMARQUE : Pendant la décongélation, le four se met en pause et émet un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments; appuyez ensuite sur **Start/+ 30 Sec.** pour reprendre.

AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

Cuisson express

En mode veille, appuyez sur **Start/+30 Sec.** à plusieurs reprises pour régler le temps de cuisson (chaque pression augmente de 30 secondes, jusqu'à 99 minutes et 59 secondes).

REMARQUE : Pendant la cuisson (à l'exception de la cuisson par capteur, du réchauffage par capteur, de l'option pour ramollir/faire fondre et de la décongélation), vous pouvez ajouter du temps de cuisson en appuyant sur **Start/+ 30 Sec.**

Réglage de la minuterie

1. En mode veille pendant la cuisson, appuyez sur **Timer** une fois.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps souhaité. Le temps le plus long est de 99 minutes et 99 secondes.
3. Appuyez sur **Timer** pour confirmer.

REMARQUE : Une fois que vous avez réglé la fonction de minuterie, en mode veille ou pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur **Timer**. Vous pouvez appuyer sur **Stop/Clear** pour annuler la fonction de minuterie lorsque l'écran affiche la durée de la minuterie.

Verrouillage pour les enfants

Utilisez cette fonction pour éviter que des enfants en bas âge utilisent le four sans surveillance.

Réglage : En mode veille, appuyez sur la touche **Stop/Clear** et maintenez-la enfoncée pendant plus de trois secondes. Un signal sonore retentira, le four passera automatiquement en mode de verrouillage pour les enfants et le voyant de verrouillage s'allumera. En mode verrouillage, toutes les touches sont désactivées.

Annulation : Appuyez sur la touche **Stop/Clear** et maintenez-la enfoncée pendant plus de trois secondes. Un signal sonore retentira, le voyant de verrouillage s'éteindra et le four pourra être utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Extérieur

La surface extérieure est en acier prérevêtu et en plastique. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et un savon doux; rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers ou abrasifs.

Porte

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

Panneau de contrôle

Le nettoyage du panneau de contrôle doit être effectué avec précaution. Si le panneau de contrôle est sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau uniquement. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez pas de nettoyeurs chimiques. Fermez la porte et appuyez sur STOP/Clear.

Intérieur

Le nettoyage est facile, car les surfaces intérieures sont peu chauffées; il n'y a donc pas de dépôt de liquides ou d'écaboussures dus à la cuisson. Pour nettoyer les surfaces intérieures, utilisez un chiffon doux et de l'eau tiède. **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 se trouve sur le côté droit de la cavité. Il est fabriqué à partir de mica et doit donc faire l'objet d'une attention particulière. Maintenez le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer une bonne performance du four. Essuyez soigneusement avec un chiffon humide toute écaboussure de nourriture sur la surface du couvercle dès qu'elle se produit. Les écaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée, voire un incendie. **NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.**

Élimination des odeurs

Une odeur de cuisson peut parfois subsister dans le four. Pour l'éliminer, mélangez une tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de deux tasses. Faites bouillir pendant plusieurs minutes à puissance maximale. Laissez la tasse reposer au four jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.

Plateau tournant/support de plateau tournant

Le plateau et le support du plateau peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez-les à l'eau tiède et mousseuse; pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive, comme décrit ci-dessus. Ils vont également au lave-vaisselle. Utilisez le panier supérieur du lave-vaisselle. Le pivot du moteur du plateau tournant n'est pas étanche, il faut donc essuyer immédiatement tout excès d'eau ou toute écaboussure.

Filtres à graisse

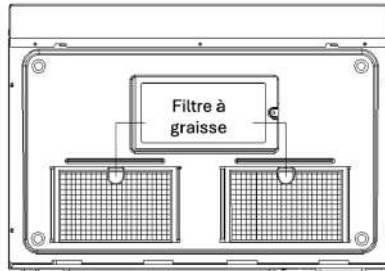
Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Ne faites jamais fonctionner le ventilateur ou le four sans que les filtres soient en place.

Tirez légèrement sur la languette vers l'avant du four et retirez le filtre. Répétez l'opération pour l'autre 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 réagissent avec le matériau filtrant et l'assombrissent.**

Remuez et frottez avec une brosse pour éliminer la saleté incrustée.

Rincez abondamment et secouez pour sécher.



Remplacez le filtre dans l'ouverture.

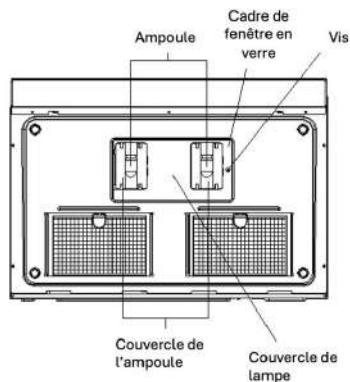
Ampoules

- Débranchez ou déconnectez l'alimentation.
- Retirez la vis du cadre de la fenêtre en verre.
- Dévissez soigneusement les ampoules et remplacez-les.

N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.

- Fermez le cadre de la fenêtre en verre et fixez-le à l'aide de la vis retirée à l'étape 2.

ATTENTION : Le couvercle de l'ampoule peut être très chaud. Ne touchez pas le couvercle de l'ampoule lorsque celle-ci est allumée.

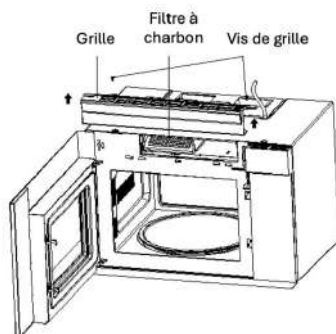


Filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé dans une installation non ventilée (recirculation). Le filtre doit être remplacé tous les 6 à 12 mois en fonction de l'utilisation.

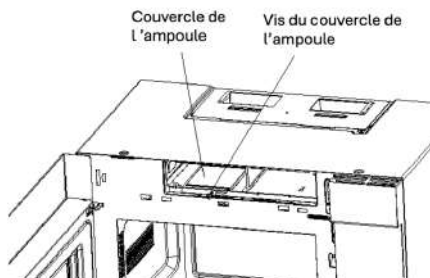
- Débranchez ou déconnectez l'alimentation.
- À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les deux vis de la partie supérieure de la coque et du panneau.

- Ouvrez la porte afin de pouvoir soulever la grille pour la séparer du four.
- Remplacez le filtre à charbon.
- Remettez délicatement la grille en place et remettez la vis retirée à l'étape 2.



Lumière du four

- Conformément aux étapes 1 à 3 du remplacement du filtre à charbon, retirez le filtre du four.
- À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis du couvercle de l'ampoule, puis soulevez le couvercle et retirez-le avec précaution.
- Dévissez soigneusement l'ampoule et remplacez-la.



N'UTILISEZ PAS D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.

- Remettez en place le couvercle de l'ampoule, la vis et le filtre à charbon. Remettez la grille en place et replacez les vis de fixation de la grille.

Cette garantie est valide uniquement au Canada.

Avant l'installation, assurez-vous d'inspecter ce produit dans son intégralité. Signalez tout dommage au produit ou pièce manquante au détaillant dans les 48 heures suivant l'achat et abstenez-vous d'installer et/ou d'utiliser le produit.

Cette garantie s'applique aux produits achetés neufs et utilisés exclusivement dans des contextes résidentiels unifamiliaux. Cette garantie sera nulle si le produit a été utilisé, installé ou modifié de manière inappropriée. De plus, les actes de Dieu, les modifications du produit, les abus, les incendies, les inondations ou les installations ne respectant pas les codes du bâtiment locaux annuleront cette garantie. Tout produit dont l'étiquette de numéro de série a été altérée ou retirée verra sa garantie annulée.

Durée de la garantie : ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour l'acheteur original pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat initial. Une preuve d'achat sera requise pour le service de garantie. Pendant cette période initiale de garantie, le fabricant couvrira la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pendant cette garantie, le fabricant peut réparer ou remplacer à sa seule discrétion toute pièce défectueuse.

Le fabricant peut choisir, à sa seule discrétion, de réparer le produit, d'autoriser son retour ou son remplacement. En cas d'autorisation de retour, l'acheteur doit retourner l'article au détaillant pour un crédit du prix d'achat.

Si nécessaire, une réparation à domicile sera programmée pendant les heures ouvrables normales dans les régions où le service est disponible. Pour les clients qui se trouvent en dehors des régions desservies, il sera de la responsabilité du client d'expédier ou de transporter le produit vers et depuis une région où il peut être réparé.

Exclusions :

Les pièces remplaçables par le consommateur telles que les ampoules, les filtres et les fusibles sont exclues de la couverture de la garantie. Cette garantie n'autorise pas le recouvrement de dommages indirects ou consécutifs, y compris, sans limitation, les dommages directs, indirects, accessoires, spéciaux ou consécutifs, les blessures corporelles/mort injustifiée ou la perte de profits, la perte de nourriture due à la défaillance du produit. Cette garantie exclut également la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité, ainsi que les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc. Tout dommage causé par des services effectués par des centres de service non autorisés, ainsi que l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des centres de service autorisés, sont également exclus de cette garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, SAUF CELLES DE MOINS D'UN AN. **LE DISTRIBUTEUR ET LE CENTRE DE SERVICE NE SERONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE.** CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DONC CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour toute question, service ou pour commander des filtres de remplacement, fusibles et ampoules, veuillez appeler :

Distinctive Appliances au 1-800-561-7265.

MODEL/MODÈLE
AOTRM243SB

AVIVA



Cooking user manual

Manuel d'utilisation et de fonctionnement

Over-the-range

Micro-ondes

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using this product. Keep this guide for future reference.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions de fonctionnement avant l'utilisation de ce produit. Conserver ce guide pour référence ultérieure.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY | 1 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 2 |
| UNPACKING INSTRUCTIONS | 4 |
| GROUNDING INSTRUCTIONS | 4 |
| INFORMATION YOU NEED TO KNOW | 5 |
| SPECIFICATIONS | 8 |
| FEATURES DIAGRAM | 8 |
| CONTROL PANEL FEATURES | 9 |
| BASIC CONTROLS | 10 |
| SETTING THE CLOCK | 10 |
| MICROWAVE COOKING | 10 |
| MULTI STAGE COOKING | 11 |
| LIGHT CONTROL | 11 |
| VENT FAN CONTROL | 11 |
| SPECIAL FEATURES | 12 |
| SENSOR COOK | 12 |
| SENSOR REHEAT | 12 |
| SOFTEN/MELT | 13 |
| SPEED DEFROST | 14 |
| WEIGHT DEFROST | 14 |
| OTHER CONVENIENT FEATURES | 14 |
| EXPRESS COOKING | 14 |
| SETTING THE TIMER | 14 |
| CHILD LOCK | 14 |
| CLEAR AND CARE | 15 |
| SERVICE & WARRANTY | 18 |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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" on page 1.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 4.
- 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. **THEIS 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.
- 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.
- 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.
- This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

- **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.
- 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.

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 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.

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">• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion".• Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam | <ul style="list-style-type: none">• Cook egg in shells.• Reheat whole eggs. |

| | | |
|-----------|---|--|
| | escapes. | |
| Popcorn | <ul style="list-style-type: none"> Use specially bagged popcorn for the microwave oven. Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad. | <ul style="list-style-type: none"> Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. Exceed maximum time on popcorn package. |
| Baby food | <ul style="list-style-type: none"> Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. | <ul style="list-style-type: none"> Heat disposable bottles. Heat bottles with nipples on. Heat baby food in original jars. |
| General | <ul style="list-style-type: none"> Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. | <ul style="list-style-type: none"> Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. Deep fat fry. Dry wood, gourds, herbs or wet papers. |

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 of 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. Distinctive cannot be held not responsible for any damage to the oven when accessories are used

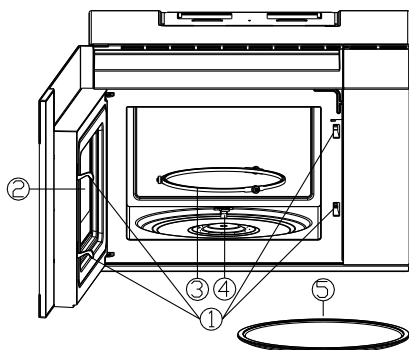
ABOUT CHILDREN AND THE MICROWAVE

- 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.

SPECIFICATIONS

| | | |
|--------------------|-------------------|--|
| Power Supply | | 120V 20AC 60Hz |
| Microwave | Power Consumption | 1500W |
| | Output Power | 1000W |
| | Frequency | 2450MHz |
| Outside Dimensions | | 17 ¹ / ₂ "(H) × 23 ⁷ / ₈ "(W) × 16 ¹¹ / ₁₆ "(D) |
| Cavity Dimensions | | 10 ¹³ / ₁₆ "(H) × 15 ⁵ / ₁₆ "(W) × 15 ¹ / ₄ "(D) |
| Oven Capacity | | 1.4Cu.Ft. |
| Cooking Uniformity | | Turntable |
| Weight | | Approx. (net) 51.6lb |

FEATURES DIAGRAM



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Glass Tray

CONTROL PANEL FEATURES



Display

Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.

Sensor Cook

Press to select sensor cook menus.

Sensor Reheat

Press to select sensor reheat menus.

Vent 2 Speed

Press to change vent speed.

Timer

Press to set timer function.

defrost

Press once to defrost food based on time.

Press twice to defrost food based on weight.

Soften Melt

Used to soften and melt food.

Light On/Off

Press to turn the light on or off.

Clock

Press to set clock time.

Number Pads (0-9)

Press to set cooking time, power level or food weight.

Power Level

Press to set cooking power levels.

Time Cook

Press to set microwave cooking program.

Stop/Clear

Press to stop the oven.

It is also used to set child lock.

Start/+30 Sec

Press to start the oven.

Simply press it a number of times to set cooking time and cook immediately at full power level

It is used to add cooking time.

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 first plugged in, after the display is fully lit for 2 seconds, the display will show "12:00" and ":" flashing .
- In the process of setting, broke about 1 minute the oven will return to standby mode.
- During cooking, if press **Stop/Clear** pad once or open the door, the program will be paused, close the door, then press **Start/+30 Sec** pad to resume. During pausing, press **Stop/Clear** pad once, the program will be canceled.
- After cooking ends, "END" will display and the system will sound beeps to remind user every two minutes until user press **Stop/Clear** pad or open the door.
- SIGNALS DURING OVEN SETTINGS
ONE SIGNAL: Oven accepts the entry.
TWO SIGNALS: Oven does not accept the entry, please check and try again.

Setting the Clock

This is a 12- or 24- hour clock. In standby mode, press **Clock** pad once to choose 12- hour clock and if you want to choose 24 hour clock, press **Clock** pad again

Example: Suppose you want to set the clock for 8:09 am.

1. In standby mode, press **Clock** pad once or twice to select 12- or 24- hour clock.
2. Press number pads **8**, **0** and **9**, the display will show "08:09".
3. Press **Clock** to confirm.

NOTE:

- During cooking, you can press **Clock** pad to check the current clock time.
- "00:00" will display and two beeps will sound to remind user to re-enter the time, if you enter time is beyond the scope of clock when you set the clock.

Microwave cooking

1. In standby mode, press **Time Cook** pad once.
2. Use the number pads to enter the cooking time. The longest time is 99 minutes and 59 seconds.
3. Press **Power Level** pad once, and then use the number pads to enter power level.
4. Press **Start/+30 Sec** pad to confirm.

| Use number pad to choose cooking power level | | | |
|--|-------------------|------------|-------------------|
| Number pad | Percent (Display) | Number pad | Percent (Display) |
| 1,0 | 100% (PL10) | 4 | 40% (PL-4) |
| 9 | 90% (PL-9) | 3 | 30% (PL-3) |
| 8 | 80% (PL-8) | 2 | 20% (PL-2) |
| 7 | 70% (PL-7) | 1 | 10% (PL-1) |
| 6 | 60% (PL-6) | 0 | 0% (PL-0) |
| 5 | 50% (PL-5) | | |

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

Multi stage cooking

Your oven can be programmed for up to 2 microwave cooking sequences.

Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Microwave cooking

1. In standby mode, input the first stage of microwave cooking program. Do not press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.
2. Input the second stage of microwave cooking program.
3. Press **Start/+ 30 Sec.** to start.

NOTE: Sensor cook, sensor reheat, soften melt, weight defrost and speed defrost cannot set in multi stage cooking program.

Light Control

This feature is designed for the convenience of doing things outside the oven. To turn on the light at the bottom of the oven, press **Light On/Off** pad:

| Press Light ON/OFF pad | Working Mode |
|-------------------------------|--------------|
| Once | On |
| Twice | 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, press **Vent 2 Speed** pad to select the vent speed:

| Press Vent 2 Speed pad | Working Mode | Display |
|-------------------------------|--------------|---------|
| Once | Low wind | Vent .L |
| Twice | High Wind | Vent .H |
| 3 times | Turn off | / |

NOTE:

- When cooking is started, the vent fan automatically works into a low wind gear. After cooking, the fan auto stop working.
- If the fan high gear is set manually and then the microwave is started. If user switched the fan to high speed by manual, the vent fan will work at high wind for 18 minutes, after that work at low wind until finish cooking. When the microwave cooking is finished, the vent motor has been working, only press **Vent 2 Speed** pad to closed it.

SPECIAL FEATURES

Sensor Cook

For foods such as potato, pizza and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight or servings of this food.

➔ Pizza, Potato, and Popcorn

1. In standby mode, press **Sensor Cook** pad repeatedly to select menu code "A-1", "A-2" and "A-5".

| Press Sensor Cook | Menu | Code | Weight Ranges |
|--------------------------|---------|------|----------------------------|
| Once | Pizza | A-1 | 5~16 oz (150~450 g) |
| Twice | Potato | A-2 | 6~8 oz (170~230 g/serving) |
| 5 times | Popcorn | A-5 | 3.2 oz |

2. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

➔ Meat and Veggies

1. In standby mode, press **Sensor Cook** pad repeatedly to select menu code "A-3" and "A-4".
2. Use number pads to select submenu.

| Press Sensor Cook | Menu | Code | Press Number Pad | Submenu | Weight Ranges |
|--------------------------|---------|------|------------------|----------------|--------------------|
| 3 times | Meat | A-3 | 1 | Pork | 5~24 oz(150~700 g) |
| | | | 2 | Chops | |
| | | | 3 | Ground Meat | |
| | | | 4 | Chicken Piece | |
| 4 times | Veggies | A-4 | 1 | Fresh Veggies | 7~21 oz(200~600 g) |
| | | | 2 | Frozen Veggies | |

3. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

Sensor Reheat

For food such as pasta, beverage and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to reheat as well as the weight or servings of this food.

➔ Reheat

1. In standby mode, press **Sensor Reheat** pad once, the display will show "A-6".
2. Use number pads (**1, 2 or 3**) to select the food type.

| Press Sensor Reheat | Menu | Code | Press Number Pad | Submenu | Weight Ranges |
|----------------------------|---------------|------|------------------|--------------|-------------------|
| once | Sensor Reheat | A-6 | 1 | Dinner Plate | 5~24 oz(150~700g) |
| | | | 2 | Casserole | |
| | | | 3 | Pasta | |

3. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

➔ Beverage

1. In standby mode, press **Sensor Reheat** pad twice, the display will show "A-7".
2. Use number pads (**1, 2 or 3**) to select the food weight or servings.

| Press Sensor Reheat | Menu | Code | Press Number Pad | Serving(Weight) |
|----------------------------|----------|------|------------------|-----------------|
| 2 times | Beverage | A-7 | 1 | 1 (8 oz) |
| | | | 2 | 2 (10 oz) |
| | | | 3 | 3 (12 oz) |

3. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

Soften/Melt

For foods such as Butter, Cheese, Ice cream and so on, it is not necessary to program the time and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight or servings of this food.

➔ Cheese, Ice cream and Butter

1. In standby mode, press **Soften/Melt** pad repeatedly to select menu code "A-8", "A-9" and "A-10".
2. Use number pads (**1 or 2**) to select the food servings.

| Press Soften/Melt | Menu | Code | Press Number Pad | Share(Weight) |
|--------------------------|-----------|------|------------------|---------------|
| Once | Cheese | A-8 | 1 | 1 (4 oz) |
| | | | 2 | 2 (8 oz) |
| Twice | Ice cream | A-9 | 1 | 1 (4 oz) |
| | | | 2 | 2 (8 oz) |
| 3 times | Butter | A-10 | 1 | 1 (4 oz) |
| | | | 2 | 2 (8 oz) |

3. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

NOTE:

- For sensor menus, 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 two seconds until press **Stop/Clear** 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.
- For sensor menus, during cooking, if press **Stop/Clear** pad once or open the door, the system will end and turn back 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 automatically end.

Speed Defrost

1. In standby mode, press **Defrost** pad once, "00:00" and "Def." will display.
2. Press the number pads to enter the defrosting time. The longest time is 99 minutes and 59 seconds.
3. Press **O** **O** pad to confirm.

NOTE: During defrost, the oven will pause and sound beep to remind user to turn the food over, after that, press **O** **O** pad to resume.

Weight Defrost

The defrosting time and power level are automatically set once the food weight is programmed. The frozen food weight ranges is 1~96 oz.

1. In standby mode, press **Defrost** pad twice.
2. Press number pads enter the food weight.
3. Press **Start/+ 30 Sec.** pad to start.

NOTE: During defrost, the oven will pause and sound beep to remind user to turn the food over, after that, press **Start/+ 30 Sec.** pad to resume.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Express cooking

In standby mode, simply press the **O** **O** pad repeatedly to set cook time (each press to increase 30 seconds, and up to 99 minutes and 59 seconds).

NOTE: During cooking (except sensor cook, sensor reheat, soften melt and defrost), you can add the cooking time by pressing the **Start/+ 30 Sec.**

Setting the Timer

1. In standby mode or during cooking, press **Timer** pad once.
2. Use the number pads to enter desired time. The longest time is 99 minutes and 99 seconds.
3. Press **Timer** pad to confirm.

NOTE: Once you have set the timer function, in standby mode or during cooking, you can check the countdown by press **Timer** pad. You can press **Stop/Clear** to cancel the timer function when the display shows timer time.

Child Lock

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children.

To set: In standby mode, press and hold **Stop/Clear** pad more than 3 seconds, then a beep will sound, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all pads are disabled.

To cancel: Press and hold **Stop/Clear** pad more than 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off and the oven can be operated.

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 spatters. 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.

Control Panel

Care should be taken in cleaning the press 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 press STOP/CLEAR.

Interior

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

Waveguide Cover

The waveguide cover is on the right side of the 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 spatters 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

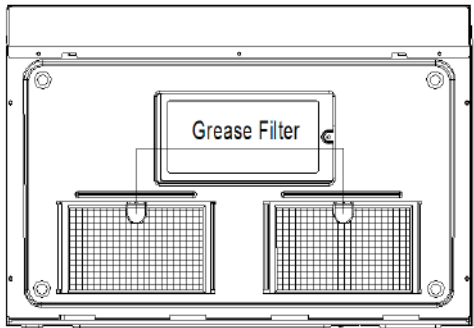
The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge as described above. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so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

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 and remove the filter. Repeat for the other filter.

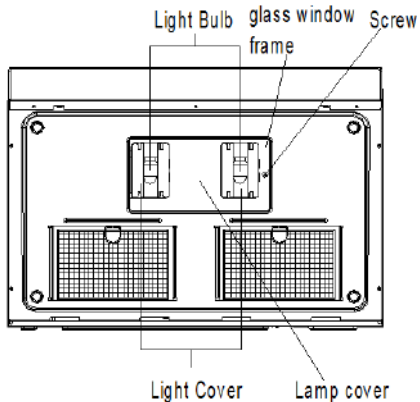
Soak the filter in a sink or dish pan filled with hot water and detergent. DO NOT use ammonia or other alkali; they will react with the filter material and darken it. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt. Rinse thoroughly and shake dry. Replace by fitting the filter back into the opening.



Light

- Unplug or Disconnect power.
- remove the screw on the glass window frame.
- Screw off the bulbs from the lamp sockets carefully and replace them .
DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.
- Close glass window frame and secure with screw removed in step 2.

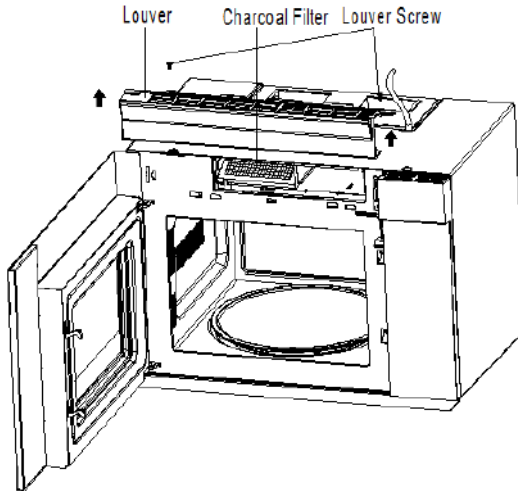
CAUTION: The light cover maybe very hot and please Do not touch the lamp cover when light is on.



Charcoal Filter

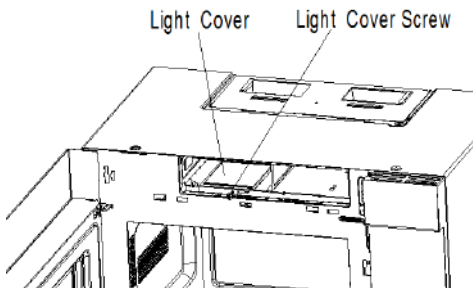
Charcoal filter is used in a non-vented(recirculating) installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

- Unplug or Disconnect power.
- Using a Phillips screwdriver to remove the two screws from the shell top and panel.
- Open the door so you can lift the louver up to separate it from the oven.
- Change the charcoal filter.
- Carefully push the louver back into place and replace the screw remove in step 2.



Oven Light

- According to the 1-3 step of changing charcoal filter ,then take the filter out of the oven.
- Using a Phillips screwdriver to remove the light cover screw ,then lift the cover up and take it out carefully.
- Screw off the bulb from the lamp socket carefully and replace it .



DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.

- Replace the light cover, screw and the charcoal filter. Push the louver back into place and replace the louver mounting screws.

Service & Guarantee

This warranty is valid only within Canada.

Prior to installation, be sure to inspect this product in its entirety. Report any product damage or missing parts to the retailer within 48-hours of purchase and refrain from installing and/or using the product.

This warranty applies to products purchased as new and utilized exclusively in single-family residential settings. This warranty shall be void if it is found to have been improperly used, installed or modified. Furthermore, acts of God, alterations to the product, abuse, fire, flood, or installations not respecting local building codes will void this warranty. Any product that is found to have its serial number tag, altered or removed will see its warranty voided.

Warranty Duration: This product is warranted against any defect in materials or workmanship for the original purchaser for 12 months from the date of original purchase. A proof of purchase will be required for warranty service. During this initial warranty period the manufacturer will cover labor and replacement parts. During this warranty, the manufacturer may repair or replace, at its sole discretion any defective part.

The manufacturer may choose, at its sole discretion, to repair the product or authorize its return or replacement. In the event of a return authorization, the purchaser shall return the item to the retailer for credit of the purchase price.

If called for, an in-home repair will be scheduled during regular business hours in regions where service is available. For customers who are outside serviceable regions, it will be the customer's responsibility to ship or transport the product to and from a region where it can be serviced.

Exclusions:

Consumer replaceable parts such as light bulbs, filters and fuses are excluded from warranty coverage. This warranty does not allow recovery of incidental or consequential damages, including, without limitation, direct, indirect, incidental, special or consequential damages, personal injury/wrongful death, or lost profits, food loss due to product failure. This warranty also excludes rust on the interior or exterior of the unit as well as damages to the finish of appliance or home incurred during transportation or installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc. Any damages caused by services performed by unauthorized Service Centers as well as the use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized Service Centers are also excluded from this warranty.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES THE CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENTS AS PROVIDED HERE. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, EXCEPT THOSE LESS THAN ONE YEAR. **The DISTRIBUTOR AND SERVICE CENTER SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE.**

For questions, service or to order replacement filters, fuses, and light bulbs, please call:

Distinctive Appliances at 1-800-561-7265.