OVER THE RANGE MICROWAVE

USE & CARE MANUAL

Model KO30 PRO X

TINSEB314WRRZ

OTX_Use & Care.indd 1 2/25/11 8:15 AM

FOR CUSTOMER ASSISTANCE
ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

CUSTOMER SERVICE
SERVICE À LA CLIENTÈLE

English/Spanish (866) 905-0010
Anglais/Espagnol
French Français (800) 561-7625
Fax Télécopieur (714) 428-0040
Email Courriel bertazzonihelp@servicepower.com

MAILING ADDRESS
ADRESSE POSTALE

SERVICEPOWER
1503 South Coast drive
Suite 320
Costa Mesa CA 92626

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

- **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.**

  Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas enlever ou modifier les verrouillages de sécurité.
- **Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**

  Ne pas placer d'objet entre l'avant du four et la porte ou laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- **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.**

  Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme bien et qu'il n'y ait pas de dommages: (1) à la tête du tiroir (tordue), (2) aux glissières et verrous (brisés ou avec du jeu), (3) aux joints et aux surfaces d'étanchéité du tiroir.
- **The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.**

  Seul du personnel qualifié en réparations doit ajuster ou réparer ce four.

CONTENTS

FOR CUSTOMER ASSISTANCE ..... INSIDE COVER

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY ..... INSIDE COVER

CONTENTS 1

TWO YEAR LIMITED WARRANTY 2

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3

INFORMATION YOU NEED TO KNOW 4-6
ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS 4
BEFORE USING MICROWAVE 4

PART NAMES 7
- Control Panel 7

BEFORE OPERATING 8
- To Set The Clock 8
- Stop/Clear 8
- Time Cooking 8
- To Set Power Level 8

SENSOR 9

INSTANT SENSOR 10
- instant Sensor Chart 10

SENSOR COOK 11
- Sensor Cook Chart 11

SENSOR SETTINGS 12
- Reheat 12
- Reheat Chart 12
- Defrost 13
- Defrost Chart 13
- Manual Defrost 13

CONVENIENT FEATURES 14-15
- Keep Warm 14
- Direct use 14
- With Manual Cooking 14
- Hot Water 14
- Help 14
- Child Lock 14
- Audible Signal Elimination 14
- Auto Start 14
- Language / Weight Selection 14
- Help (In the display) 15
- Demonstration Mode 15
- Timer 15
- Multiple Sequence Cooking 15
- More or less time adjustment 15
- Add A Minute 15
- Light Hi/Lo 15
- Fan Hi/Lo 15

CLEANING AND CARE 16

REPLACING FILTER 17

REPLACING OVEN LIGHTS 17

SERVICE CALL CHECK 17

TABLE DES MATIÈRES

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE ..... INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE

MESURES POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE ... INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE

TABLE DES MATIÈRES 1

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS 20

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 21

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR 22-24
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES 22
AVANT D'UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES MONTÉ AU DESSUS D'UNE CUISINIÈRE 22

NOM DES PIÈCES 25
- Tableau de commande 25

AVANT L'USAGE 26
- Réglage de l'horloge 26
- Stop/Clear (Arrêt/Annulation) 26
- Temps de cuisson 26
- Réglage du niveau de puissance 26

SENSOR (CAPTEUR) 27

CAPTEUR INSTANTANÉ 28
- Tableau CAPTEUR INSTANTANÉ 28

CUISSON AU CAPTEUR 29
- Tableau Cuisson au capteur 29

RÉGLAGE DU CAPTEUR 30-31
- Réchauffage 30
- Tableau Réchauffage 30
- Décongélation 31
- Tableau Décongélation 31
- Décongélation Manuelle 31

FONCTIONS PRATIQUES 32-33
- Keep Warm (Réchaud) 32
- Usage immédiat 32
- En mode manuel 32
- Hot Water (Eau chaude) 32
- Help (Aide) 32
- Verrouillage de sécurité 32
- Suppression du signal sonore 32
- Démarrage automatique 32
- Choix de la langue et des unités de poids 32
- Help (Aide - sur l'afficheur) 33
- Mode de démonstration 33
- Timer (Minuterie) 33
- Cuisson à séquences multiples 33
- Réglage des temps de cuisson 33
- Add A Minute 33
- Light Hi/Lo (Éclairage fort/faible) 33
- Fan Hi/Lo (Ventilateur haute-basse) 33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 34

REMPLACEMENT DU FILTRE 35

REMPLACEMENT DES LUMIÈRES DU FOUR LUMIÈRE ... 35

DÉPANNAGE 35

OTX_Use & Care.indd 1 2/25/11 8:15 AM

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

The warranties provided by Bertazzoni Spa in this statement apply exclusively to Bertazzoni appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Bertazzoni authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States and Canada. The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of installation.

COVERAGE INFORMATION

Bertazzoni SpA will repair or replace any component part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of installation and under conditions of normal residential use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service Center during normal working hours. Cosmetic damages must be reported no later than 30 days after installation. This warranty does not cover the use of the product in any commercial application. To obtain warranty service please contact Bertazzoni Customer Service at the numbers below and provide model number, serial number and date of purchase.

ENGLISH 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265

Save proof of original purchase or of original installation to establish warranty period. Copy of the product serial tag is affixed to the back cover of the instruction manual.

WHAT IS NOT COVERED

1. Repair service provided by other than a Bertazzoni authorized service agency.
2. Damage or repair service to correct service provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
3. Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
4. Defects or damage due to improper storage of the product.
5. Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories.
6. Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
7. Service calls to provide instructions on the use of a Bertazzoni product.
8. Repair service due to product usage in manner other than what is normal and customary for home use.
9. Defects and damages arising from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation.
10. Defects and damages arising from transportation of the product to the home of the owner.
11. Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.

In case the product will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the displacement costs of a certified trained technician.

Bertazzoni does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

OTX_Use & Care.indd 2 2/25/11 8:15 AM

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, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:*

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on inside front cover.
3. This appliance must be properly grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "**ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.
5. Some products such as whole eggs, sealed containers, and closed glass jars are able to explode and should not be heated in the appliance.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
   - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
   - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
   - If materials inside the appliance ignite, keep appliance door closed, turn microwave off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
   - Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the appliance when not in use.
9. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Bertazzoni Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
11. Do not cover or block any openings on the appliance.
12. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water such as, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
13. Do not immerse cord or plug in water.
14. Keep cord away from heated surfaces.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter.
16. See oven surface cleaning instructions on page 16.
17. Do not mount over sink.
18. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
19. Liquids, such as water, coffee or tea are able to 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 appliance 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 persons:
    - Do not overheat the liquid.
    - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
    - After heating, allow the container to stand in the appliance at least for 20 seconds before removing the container.
    - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
20. Clean ventilation openings and grease filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on ventilation openings, louver or grease filters.
21. Use care when cleaning the louver and the grease filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the louver and the grease filters.
22. When flaming food under the hood, turn the fan on.
23. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36" wide or less.

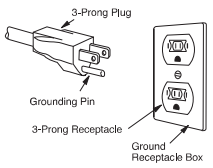
SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTX_Use & Care.indd 3 2/25/11 8:15 AM

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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



ELECTRICAL REQUIREMENTS

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. **Do not under any circumstances cut or remove the grounding pin from the plug. Do not use an extension cord.** If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceperson install an outlet near the appliance.

The Power Supply Cord and plug must be connected to a separate 120 Volt AC, 60 Hz, 15 Amp, or more branch circuit, single grounded receptacle. The receptacle should be located inside the cabinet directly above the Microwave Oven mounting location.

Note:

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

RADIO OR TV INTERFERENCE

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

BEFORE USING MICROWAVE

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 counterclockwise.

ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

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

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

Your oven is rated 950 watts by using the IEC Test Procedure. **In using recipes or package directions check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.**

COOKWARE SAFETY

- Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should **NEVER** be used as potholders because they can trail across hot surface elements and ignite or get caught on appliance parts.
- **DO NOT** heat unopened food containers; buildup of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- Use care when opening the microwave door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new over the range microwave. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.

Use these utensils for safe microwave cooking and reheating:

- glass ceramic (Pyroceram®), such as Corningware®.
- heat-resistant glass (Pyrex®)
- microwave-safe plastics
- microwave-safe paper plates
- microwave-safe pottery, stoneware and porcelain
- browning dish (Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.)

OTX_Use & Care.indd 4 2/25/11 8:15 AM

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

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 bakeware (cookie sheets / brownie pans)
- dishes with metallic trim
- non-heat-resistant glass
- non-microwave-safe plastics (margarine tubs)
- recycled paper products
- brown 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 over the range microwave:

- 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 over the range microwave.

Should you have questions about utensils or coverings, check a good microwave cookbook or follow recipe suggestions.

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. Bertazzoni is not responsible for any damage to the over the range microwave when accessories are used.

CHILD SAFETY

- Children below the age of 7 should use the over the range microwave 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 child must be able to reach the over the range microwave comfortably.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the over the range microwave.
- Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, 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 over the range microwave is not a toy. See page 14 for Child Lock feature.

FOOD SAFETY

- 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 right to left.
- Add standing time. Remove food from over the range microwave and stir, if possible. Cover for standing time which 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.

OTX_Use & Care.indd 5 2/25/11 8:15 AM

INFORMATION YOU NEED TO KNOW

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for the microwave. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special Popcorn pad.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	• 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.	• Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before, during and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

COOKING SAFETY

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP		FOOD
145˚F	(63˚C)	Fish
160˚F	(71˚C)	Pork, ground beef/veal/lamb, egg dishes
165˚F	(74˚C)	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food. Whole, pieces and ground turkey/chicken/duck.

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 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 over the range microwave while it is in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- **NEVER** use the over the range microwave for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.

IN CASE OF FIRE

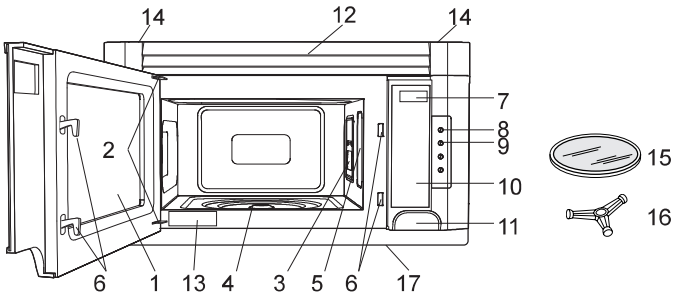
Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame by closing the microwave door. **DO NOT** use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.
- GREASE - Grease is flammable and should be handled carefully. Let fat cool before attempting to handle it. **DO NOT** allow grease to collect around the oven or in vets. Wipe up spillovers immediately.

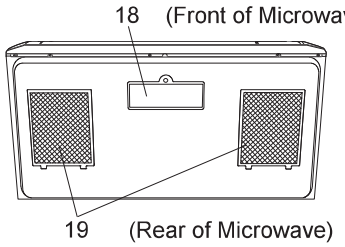
OTX_Use & Care.indd 6 2/25/11 8:15 AM

PART NAMES

FRONT VIEW



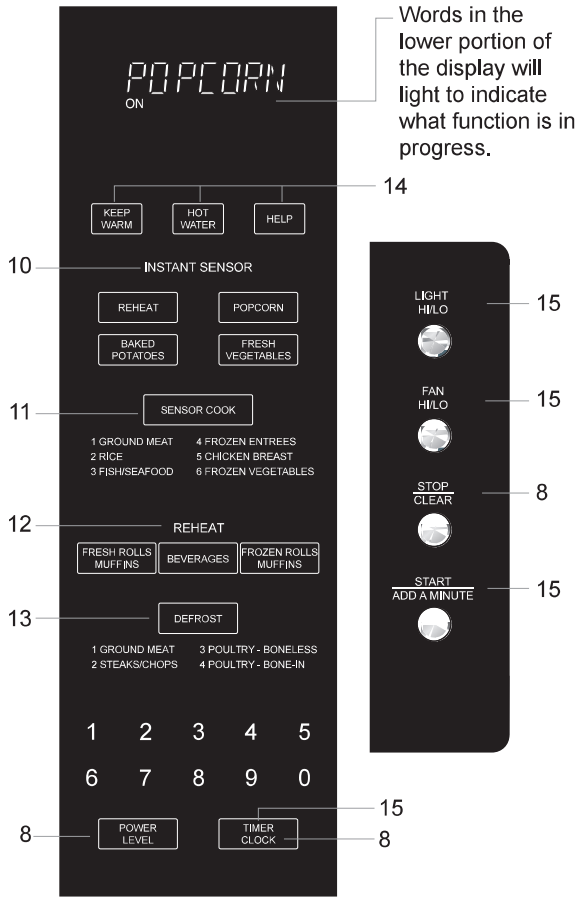
BOTTOM VIEW



1. Oven door with see-through window. **CAUTION** — Be careful with the edge of the oven door as it is glass and could chip or break.
2. Door hinges
3. Waveguidecover. **DO NOT REMOVE.**
4. Turntable motor shaft
5. Oven light - on during operation and when the door is open.
6. Safety door latches - door must be securely closed for the oven to operate.
7. Cook and time display
8. LIGHT Hi/Lo pad - controls interior light. Press the LIGHT Hi/Lo pad once for Hi. Press again for Lo. Press a third time to turn the light off.
9. FAN Hi/Lo pad - controls fan. Press the FAN Hi/Lo pad once for Hi. Press again for Lo. Press a third time to turn the fan off.
10. Control panel
11. One touch DOOR OPEN Push to open door
12. Louver
13. Nameplate
14. Louver screws - remove screws to replace charcoal filter.
15. Removable turntable - rotates clockwise or counter-clockwise. Only remove for cleaning.
16. Removable turntable support - Carefully place the turntable support in the motor shaft in the center of the oven floor. Place the turntable on the turntable support securely.
17. Heat deflector
18. Light cover
19. Grease filters

CONTROL PANEL

ELECTRONIC DISPLAY / FEATURES



Number next to the control panel illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

OTX_Use & Care.indd 7 2/25/11 8:15 AM

BEFORE OPERATING

Before operating your new Microwave make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.

The following steps **MUST** be taken before any functions can be used. Before you use the over the range microwave:

1. Plug in the Microwave. WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK will appear.
2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. [:] will appear.
3. Set clock.

TO SET THE CLOCK

1. Touch **TIMER/CLOCK** pad and number **2**.
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence. Touch **TIMER/CLOCK** pad again.

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

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

STOP/CLEAR

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

- Erase if you make a mistake during programming.
- Cancel timer.
- Stop the over the range microwave temporarily during timed cooking.
- Return the time of day to the display.
- Cancel a program during cooking, touch twice.

TIME COOKING

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

Cook for 5 minutes at 100%

1. Enter cooking time **500**.
2. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

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

Defrost for 5 minutes at 30%

1. Enter defrost time **500**.
2. Touch **POWER LEVEL** 8 times.
3. Touch **START/ADD A MINUTE**.

Touch Power Level pad number of time for desired power	Approx. % of Power	Common words for Power Levels
Power Level x 1	100%	High
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medium High
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medium
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Med Low/Defrost
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Low
Power Level x 11	0%	

OTX_Use & Care.indd 8 2/25/11 8:15 AM

SENSOR

SENSOR SETTINGS

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

- After the microwave is plugged in, wait 2 minutes before using any sensor setting.
- Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the microwave are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- Any sensor selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 15.
- More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- During the first part of sensor use, the food name will appear on the display. Do not open the microwave or touch **STOP/CLEAR** during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/CLEAR** pad and cook manually. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking/reheating time will appear. The over the range microwave may be opened when the remaining time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the oven will turn off, and the time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, ERROR will be displayed, and the microwave will turn off.
- Check food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.
- Each food has a cooking hint. Touch the **HELP** pad when the HELP indicator is lighted in the display.

COVERING FOODS

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the INSTANT SENSOR and SENSOR COOK.

- Casserole lid
- Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
- Wax paper: Cover dish completely. Fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

OTX_Use & Care.indd 9 2/25/11 8:15 AM

INSTANT SENSOR

INSTANT SENSOR

INSTANT SENSOR allows you to cook or reheat many of your favorite foods by touching just one pad.

Two baked potatoes

1. Touch **BAKED POTATOES** pad.
2. Touch **START/ADD A MINUTE**.

NOTE:

- INSTANT SENSOR can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 15.
- The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.

INSTANT SENSOR CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
REHEAT	4 - 36 oz	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.
BAKED POTATOES	1 - 6 med.	Pierce. Place on paper-towel-lined turntable. After cooking, remove from oven, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
POPCORN	2.85 - 3.5 oz. bag (Regular)	Use only popcorn packaged for microwave oven use. Try several brands to decide which you like the best. Do not try to pop unpopped kernels.
	1.5 - 1.75 oz. bag (Snack)	Touch **POPCORN** pad once for regular size, touch again for snack size.
FRESH VEGETABLES: SOFT		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Touch **FRESH VEGETABLES** pad. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Broccoli	.25 - 2.0 lb	
Brussels sprouts	.25 - 2.0 lb	
Cabbage	.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (flowerets)	.25 - 2.0 lb	
Cauliflower (whole)	1 med.	
Spinach	.25 - 1.0 lb	
Zucchini	.25 - 2.0 lb	
Baked apples	2 - 4 med.	
FRESH VEGETABLES: HARD		Place in casserole. Add 1-4 tbsp water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Touch **FRESH VEGETABLES** pad twice. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced	.25 - 1.5 lb	
Corn on the cob	2 - 4	
Green beans	.25 - 1.5 lb	
Winter squash: diced	.25 - 1.5 lb	
halves	1 - 2	

OTX_Use & Care.indd 10 2/25/11 8:15 AM

SENSOR COOK

SENSOR COOK

You can cook many foods by touching the SENSOR COOK pad and the food number. You don't need to calculate cooking time or power level.

Ground Meat

1. Touch **SENSOR COOK** pad and number **1**.
2. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

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

NOTE:

- SENSOR COOK can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 15.
- The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.

SENSOR COOK CHART

	FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1.	GROUND MEAT	.25 - 2.0 lb	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch **START/ADD A MINUTE**. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.
2.	RICE	.5 - 2.0 cups	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.

Rice	Water	Size of Casserole dish
.5 cups	1 cups	1.5 quart
1 cup	2 cups	2 quart
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart
2 cups	4 cups	3 quart or larger

3.	FISH/SEAFOOD	.25 - 2.0 lb	Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered for 3 minutes.
4.	FROZEN ENTREES	6 - 17 oz	Use this pad for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes.
5.	CHICKEN BREAST	.5 - 2.0 lb	Cover with vented plastic wrap. When oven stops, turn over. Shield with small, flat pieces of aluminum foil any areas that are cooking too rapidly. Re-cover and touch **START/ADD A MINUTE**. After cooking, let stand, covered 3 to 5 minutes. Chicken should be 165˚F.
6.	FROZEN VEGETABLES	.25 - 1.5 lb	Do not add water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.

OTX_Use & Care.indd 11 2/25/11 8:15 AM

SENSOR SETTINGS

REHEAT

REHEAT allows you to heat three of your favorite foods by touching just one pad.

Two fresh rolls or muffins

1. Touch **FRESH ROLLS/MUFFINS** pad 2 times.
2. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

NOTE:

- To increase quantity, touch chosen pad until number in display is same as desired quantity to cook. Ex: touch **BEVERAGE** three times for 1.5 cups. More or less food than the quantity listed in the chart should be heated following the guidelines in any microwave cookbook.
- Reheat can be programmed with MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT. See page 15.
- The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food for temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.

REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Fresh Rolls/ Muffins	1 - 8 pcs	Use this pad to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin.
Beverage	.5 - 2.0 cups	This setting is good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption". Touch **BEVERAGE** pad. Press the pad for amount (cups). 1 time..... 0.5 3 times..... 1.5 2 times..... 1.0 4 times..... 2.0
Frozen Rolls/Muffins	1 - 8 pcs	Use this pad to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel.

OTX_Use & Care.indd 12 2/25/11 8:15 AM

SENSOR SETTINGS

DEFROST

DEFROST automatically defrosts all the foods shown in the Defrost Chart.

Round the weight to the nearest half pound. (Ex: if the steak's actual weight is 2.2 lb. round to 2.0 lb. If the steak's weight is 2.4 lb. round to 2.5 lb.).

Touch **DEFROST** pad and the desired number for food selection. Then enter weight in .1 lb.

Steak (3.0 lbs)

1. Touch **DEFROST** pad and press number **2** for Steaks/Chops. Enter weight 3.0 lb. Touch **START/ADD A MINUTE** pad. The oven will stop and directions will be displayed.
2. After the first stage, open the door, turn steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.
3. After the second stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.
4. After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in the chart below.

NOTE:

- Any Defrost choice can be programmed with MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT. Touch the **POWER LEVEL** pad once or twice after selecting the amount. See page 15.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the DEFROST CHART, use time and 30% power. See MANUAL DEFROST below.
- If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in the chart below, ERROR will appear in the display.

DEFROST CHART

	FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1	Ground Meat	.5 - 2.0 lb.	Pull apart and remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
2	Steaks/Chops	.5 - 3.0 lb.	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
3	Poultry - Boneless	.5 - 2.0 lb.	Use boneless breast of chicken or turkey. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
4	Poultry - Bone-in	.5 - 3.0 lb.	Arrange pieces with meatiest portions toward outside of glass dish or microwave safe rack. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.

NOTE:

- Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.
- Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

MANUAL DEFROST

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

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power Level at 30%. Follow the exact 3-step procedure found under TO SET POWER LEVEL on page 8. Estimate defrosting time and touch **POWER LEVEL** pad eight times for 30% power.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on Power Level 30% until totally defrosted.

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

OTX_Use & Care.indd 13 2/25/11 8:15 AM

CONVENIENT FEATURES

KEEP WARM

KEEP WARM allows you to keep food warm up to 30 minutes.

DIRECT USE

Soup (1 cup)

1. Touch **KEEP WARM** pad.
2. Enter desired time by touching the number pads **3000**.
3. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

The oven will start. The display will show 30:00 and count down. KEEP WARM will be displayed intermittently during the count down.

WITH MANUAL COOKING

Soup (1 cup) - cook for 2 minutes at 70% and keep the soup warm for 15 minutes.

1. Enter desired cooking time **200**.
2. Touch **POWER LEVEL** pad 4 times for 70% power.
3. Touch **KEEP WARM** pad.
4. Enter desired warming time **1500**.
5. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

The operation will start. When the cooking time is complete, a long tone will sound and KEEP WARM will start. The display will count down. KEEP WARM will appear in the display every 10 seconds and count down for 15 minutes.

NOTE:

- KEEP WARM cannot be programmed with INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, REHEAT, DEFROST and HOT WATER.

HOT WATER

HOT WATER heats 1 to 6 cups of tap water to prepare coffee, tea, bouillon and instant soup as well as heat the water to cook pasta. When preparing individual cups, place instant coffee, tea or bouillon in cup and stir before heating. Allow to stand 20 seconds after heating before stirring and drinking. Stir carefully after removing from the oven. When heating 4 to 6 cups of water, place in large casserole and cover with lid or plastic wrap. When oven signals, add pasta and continue cooking according to package directions. Touch **HOT WATER** pad once for each cup up to 6.

Water (3 cups)

1. Touch **HOT WATER** pad 3 times.
2. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

HELP

Help provides 4 features that make using your oven easy because specific instructions are provided in the interactive display.

1. CHILD LOCK

The CHILD LOCK prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **HELP**, the number **1** and then touch the **START/ADD A MINUTE** pad. Should a pad be touched, CHILD LOCK ON will appear in the display.

To cancel, touch **HELP** and **STOP/CLEAR** pad.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch **HELP**, the number **2** and touch **STOP/CLEAR**.

To cancel and restore the audible signal, touch **HELP**, the number **2** and touch **START/ADD A MINUTE**.

3. AUTO START

If you wish to program your oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

Stew - cook for 20 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.

1. Touch **HELP** pad.
2. Touch number **3**.
3. Enter the start time **430**.
4. Touch **TIMER/CLOCK** pad.
5. Enter cooking time **2000** and touch **POWER LEVEL** pad 6 times for 50% power.
6. Touch **START/ADD-A-MINUTE** pad.

NOTE:

- AUTO START can be used for manual cooking if clock is set.
- If the oven door is opened after programming AUTO START, it is necessary to touch the **START/ADD A MINUTE** pad for AUTO START time to appear in the readout so that the oven will automatically begin programmed cooking at the chosen AUTO START time.
- Be sure to choose foods that can be left in the oven safely until the AUTO START time. Acorn or butternut squash are often a good choice.

4. LANGUAGE / WEIGHT SELECTION

The over the range microwave comes set for English and U.S. Customary Unit-pounds. To change, touch **HELP** and the number **4**. Continue to touch the number **4** until your choice is selected from the table below. Then, touch **START/ADD A MINUTE**.

Touch number **4** for language and standard of weight.

OTX_Use & Care.indd 14 2/25/11 8:15 AM

CONVENIENT FEATURES

NUMBER	LANGUAGE	STANDARD OF WEIGHT
Once	English	LBS
Twice	English	KG
3 times	Spanish	LBS
4 times	Spanish	KG
5 times	French	LBS
6 times	French	KG

HELP (IN THE DISPLAY)

Each setting of INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, REHEAT, HOT WATER, KEEP WARM and DEFROST has a cooking hint. If you wish to check, touch **HELP** whenever HELP is lighted in the display for these and other manual operation hints.

DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **TIMER/CLOCK**, the number **0** and then touch the **START/ADD A MINUTE** pad and hold for three seconds. DEMO ON will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch **ADD A MINUTE** pad and the display will show 1:00 and count down quickly to END.

To cancel, touch **TIMER/CLOCK**, the number **0** and **STOP/CLEAR** pads. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug.

TIMER

Time a 3-minute long distance phone call

1. Touch **TIMER/CLOCK** and number **1** pads.
2. Enter the time.
3. Touch **TIMER/CLOCK** pad.

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Your over the range microwave can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

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

Roast beef - cook for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

1. First enter cooking time. Then touch **POWER LEVEL** pad once for 100% power.
2. Enter second cooking time. Touch **POWER LEVEL** pad 6 times for 50% power.
3. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

NOTE:

- If **POWER LEVEL** pad is touched once, HIGH will be displayed.
- If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **POWER LEVEL** pad.
- KEEP WARM can be programmed even if 4 cooking sequences have been set.

MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT

Should you discover that you like any of the INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, DEFROST, REHEAT or HOT WATER settings slightly **more** done, touch the **POWER LEVEL** pad once after touching your choice of pads or before touching **START/ADD A MINUTE** pad. The display will show MORE.

Should you discover that you like any of the INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, DEFROST, REHEAT or HOT WATER settings slightly less done, touch the **POWER LEVEL** pad twice after touching your choice of pads or before touching **START/ADD A MINUTE** pad. The display will show LESS.

ADD A MINUTE

ADD A MINUTE allows you to cook for a minute at 100% by simply touching the a **START/ADD A MINUTE** pad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the **START/ADD A MINUTE** pad during manual cooking.

Soup (1 cup)

1. Touch **START/ADD A MINUTE** pad.

NOTE:

- To use **ADD A MINUTE**, touch pad within 3 minutes after cooking, closing the door, touching the **STOP/CLEAR** pad or during cooking.
- ADD A MINUTE cannot be used with special features.

LIGHT HI/LO

Press the **LIGHT HI/LO** pad one time for high, twice for low and three times to turn it off.

FAN HI/LO

The FAN will automatically start when heat rises from range surface units or burners. This protects the over the range microwave from excessive temperature rise. The fan will stay on until the temperature decreases. It cannot be turned off manually during this time.

For other uses, press **FAN HI/LO** pad to select fan speed or turn fan off.

OTX_Use & Care.indd 15 2/25/11 8:15 AM

CLEANING AND CARE

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your Microwave must be kept clean and maintained properly.

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

OVEN SURFACES

The outside surface is precoated metal 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. 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.

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. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF THE OVEN.

GLASS SURFACES

Be careful with the edge of the oven door as it is glass and could chip or break. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters.

STAINLESS STEEL PARTS

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

CONTROL PANEL

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/CLEAR**.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the over the range microwave. To remove, combine 1 cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Allow to set in the over the range microwave 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. 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.

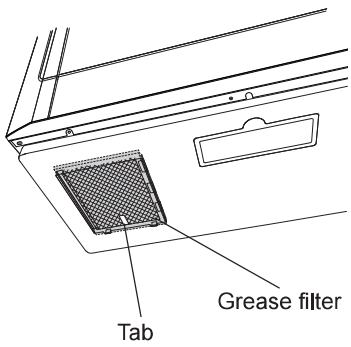
WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is located on the right side wall of 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 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.

GREASE FILTERS

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

1. Pull down slightly on the tab toward the front of the oven and remove the filter. Repeat for the other filter.
2. Soak the filters 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.



3. Agitate and scrub with a brush to remove embedded dirt.
4. Rinse thoroughly and shake dry.
5. Replace by fitting the filter back into the opening.

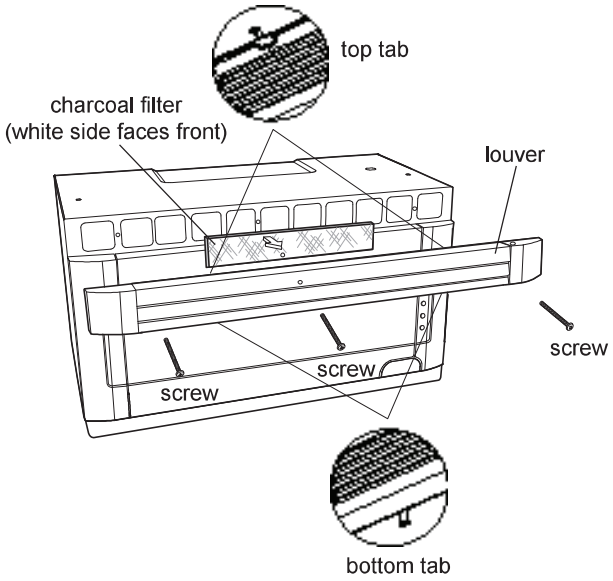
OTX_Use & Care.indd 16 2/25/11 8:15 AM

REPLACING FILTER

CHARCOAL FILTER

Charcoal Filter, which was installed in your over the range microwave, is used for nonvented, recirculated installation. The filter should be changed every 6 to 12 months depending on use.

1. Disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. Remove the three louver mounting screws and push down carefully on the tab at each end of the louver to disengage it. (See illustration.)
3. Pull the louver away from the unit.
4. Change the charcoal filter.
5. Carefully push the louver back into place (engaging both the bottom and top tabs) and replace the screws removed in step 2.

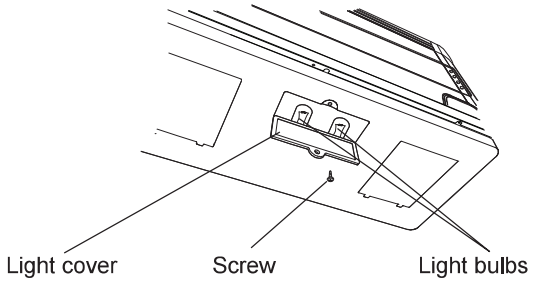


REPLACING OVEN LIGHTS

LIGHT BULBS

1. To replace light bulbs, first disconnect power to the oven at the circuit breaker panel or by unplugging.
2. To release cover, remove the screw on the light cover. (See illustration.)
3. Replace light bulbs with equivalent watt bulb available from your Bertazzoni Authorized Servicer or parts distributor. Bulbs are also available at most hardware stores or lighting centers. DO NOT USE A BULB LARGER THAN 30 WATTS.
4. 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.



SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

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

Operate the oven for one minute at HIGH 100%.

- Does the oven light come on? YES _____ NO _____
- Does the cooling fan work? YES _____ NO _____
  (Put your hand over the rear ventilating openings.)
- Does the turntable rotate? YES _____ NO _____
  (It is normal for the turntable to turn in either direction.)
- Is the water in the oven warm? YES _____ NO _____

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

A OVER THE RANGE MICROWAVE should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.

NOTE: If time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 15 and cancel.

OTX_Use & Care.indd 17 2/25/11 8:15 AM

FOUR À MICRO-ONDES MONTÉ AU DESSUS D'UNE CUISINIÈRE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Modèle KO30 PRO X

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS

Les garanties offertes par Bertazzoni Spa dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils Bertazzoni vendus neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisés et installés aux Etats-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE

Bertazzoni SpA procèdera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou workmanship pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou le remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main d'oeuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial. Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués cidessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

ANGLAIS 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265

Conserver la preuve de l'achat d'origine ou de l'installation d'origine afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée au dos du manuel d'emploi.

CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE

1. Les réparations effectuées par un service de dépannage non autorisée par Bertazzoni.
2. Dommages ou réparations effectués par un service de dépannage non autorisé ou l'utilisation de pièces non autorisées.
3. Installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie.
4. Défauts ou dommages suite à un remisage impropre du produit
5. Les appels de service ou réparations pour corriger l'installation du produit et/ou accessoires liés.
6. Les appels de service pour brancher, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite de gaz pour utiliser le produit de manière adéquate.
7. Les appels de service pour fournir les instructions relatives à l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
8. Les réparations à cause d'une utilisation erronée du produit et hors du normal pour une utilisation dans le cadre familial.
9. Défauts et dommages imputables à accident, modification, usage impropre ou abusif, installation impropre.
10. Défauts et dommages dérivant du transport du produit à l'habitation du propriétaire.
11. Défaut et dommages dérivant de forces extérieures ne pouvant pas être contrôlées par Bertazzoni

SpA comme un incendie, inondation, tremblement de terre et autres catastrophes naturelles. Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche, ou pour les coûts de déplacement d'un technicien qualifié certifié.

Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haut peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre et d'une province à l'autre.

OTX_Use & Care.indd 20 2/25/11 8:15 AM

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques : **AVERTISSEMENT** - *Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :*

1. Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
2. Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** à la de la couverture.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÈLECTRIQUES**», à la page 22.
4. Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
6. N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
8. Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
   - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
   - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
   - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
   - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
9. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
10. Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Bertazzoni le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
11. Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
12. Ne pas entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
13. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
14. Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
15. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
16. Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 34.
17. Ne pas monter sur un évier.
18. Ne pas emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.
19. Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures personnelles:
   - Ne pas trop chauffer le liquide.
   - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
   - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
   - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
   - En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.
20. Nettoyer les ouvertures de ventilation et les filtres fréquemment — il ne faut paslaisser de la graisse s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, la hotte ou les filtres à graisse.
21. Faire très attention quand vous nettoyez l'évent à lame et les filtres à graisse. Les agents de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour fours à la soude, peuvent endommager l'évent à lame et les filtres à graisse.
22. Si vous flambez des plats sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
23. Cet appareil convient pour un emploi au-dessus d'équipement de cuisson au gaz ou à l'électricité d'une largeur de 90 cm (36 po) ou moins.

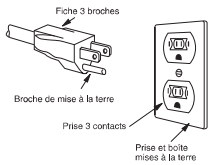
CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

OTX_Use & Care.indd 21 2/25/11 8:15 AM

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale correctement installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux.

AVERTISSEMENTS — Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.



INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. N'UTILISE PAS UNE RALLONGE.** Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou un réparateur qualifié de poser une prise près de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple avec terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes monté au dessus d'une cuisinière. Comme illustré.

REMARQUES :

- Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
- Ni Bertazzoni ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne respecte pas les normes.

INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

AVANT D'UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES MONTÉ AU DESSUS D'UNE CUISINIÈRE

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens. Voir la page 18 pour des instructions complètes.

S'assurer à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four. En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les évents à l 'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four est conçu seulement pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est de 950 watts calculée par la méthode d'essai CEI. **Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.**

SÉCURITÉ DE LA BATTERIE DE CUISINE

- Utiliser des manicles sèches et solides. Les manicles humides pourraient causer des brûlures de vapeur. Il **NE** faut **JAMAIS** se servir de linges à vaisselle ou autres substituts, car ils pourraient trainer sur des éléments chauds et prendre en feu ou être pris dans les pièces de l'appareil.
- **NE PAS** chauffer de contenants fermés d'aliments; de la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Faire attention en ouvrant la porte du four à micro-ondes. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments.
- **AVERTISSEMENT RELATIF AUX ALIMENTS PRÉPARÉS :** Observer les instructions du fabricant des aliments. Si un contenant en plastique d'aliments congelés ou son couvercle se déforme, gauchit ou est autrement endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et le contenant. Les aliments peuvent être contaminés.

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant.)

Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- le bois, la paille et l'osier

OTX_Use & Care.indd 22 2/25/11 8:15 AM

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit **JAMAIS** entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. **NE PAS UTILISER** d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. Bertazzoni n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Les enfants de moins de 7 ans devraient utiliser le four à micro-ondes seulement sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.
- L'enfant doit être capable d'atteindre facilement le four; sinon, le faire monter sur un tabouret robuste et stable.
- Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.
- Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.
- Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 32 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Coloque el alimento en el centro de la cavidad de horno. Posez l'aliment au centre de la cavité du four. Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent fumer ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.

Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point. Ces signes incluent :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

OTX_Use & Care.indd 23 2/25/11 8:15 AM

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche Popcorn.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé.	• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

SÉCURITÉ DE LA CUISSON

Vérifiez que les aliments sont cuits conformément aux températures recommandées par le United States Department of Agriculture (Ministère de l'agriculture des États-Unis)

TEMP		ALIMENT
145˚F	(63˚C)	Poisson
160˚F	(71˚C)	Le porc, le bœuf haché / veau / agneau, plats d'oeufs
165˚F	(74˚C)	Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent. Ensemble, et le sol des morceaux de dinde / poulet / canard.

Pour vérifier que les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne **JAMAIS** laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- **TOUJOURS** utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne **JAMAIS** entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.

EN CAS D'INCENDIE

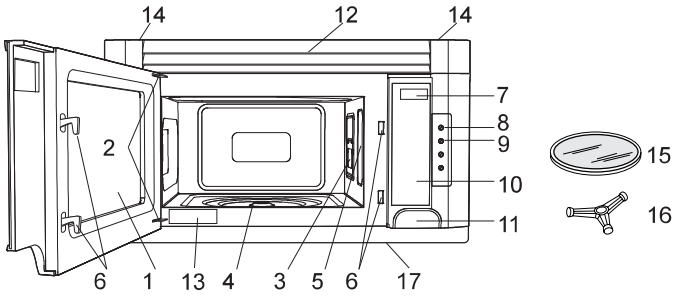
Mettre hors tension l'appareil et la hotte d'évacuation pour empêcher la propagation de la flamme. Éteindre la flamme puis remettre la hotte sous tension pour évacuer la fumée et l'odeur.

- Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four à micro-ondes. **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse pour étouffer le feu ou la flamme.
- GRAISSE - La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. Laisser le gras refroidir avant de le manipuler. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les évents. Essuyer immédiatement les éclaboussures.

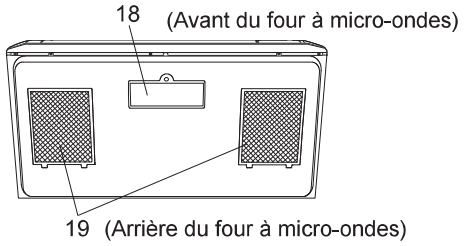
OTX_Use & Care.indd 24 2/25/11 8:15 AM

NOM DES PIÈCES

VUE DE FACE



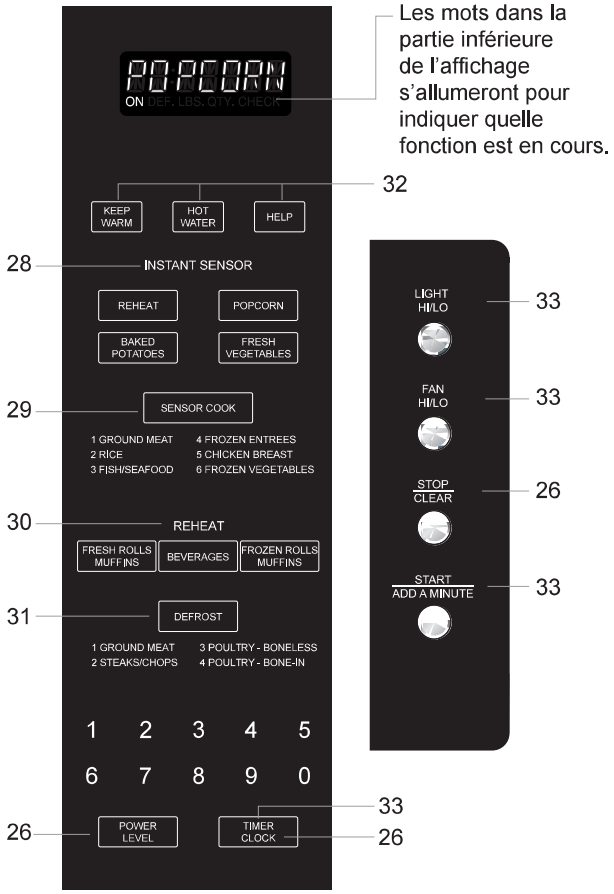
VUE D'EN DESSOUS



1. Porte du four avec hublot transparent. **ATTENTION** — Faire attention au bord de la porte du four, car elle est en verre et peut être ébréchée ou se briser.
2. Charnières de la porte
3. Couvercle du guide d'ondes — **NE PAS ENLEVER.**
4. Arbre du plateau tournant
5. Lampe du four — Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.
6. Verrous de la porte — Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.
7. Affichage de la durée : Affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
8. Touche **LIGHT HI/LO** — Appuyer sur la touche **LIGHT HI/LO** une fois pour fort, deux fois pour faible, et trois fois pour l'éteindre.
9. Touche **FAN HI/LO** — Appuyer sur la touche **FAN HI/LO** pour faire fonctionner le ventilateur. Poussez une deuxième fois pour qu'il fonctionne à faible vitesse. Poussez une troisième fois pour arrêter le ventilateur.
10. Panneau de contrôle par touches
11. Bouton d'ouverture de la porte — Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.
12. Evaluation étiquette
13. Évents de ventilation
14. Vis des évents de ventilation — Retirer les vis pour remplacer le filtre au charbon.

TABLEAU DE COMMANDE

AFFICHAGE ÉLECTRONIQUE / CARACTÉRISTIQUES



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

---

15. Plateau tournant amovible — Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
16. Support du plateau tournant — D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.
17. Déflecteur de chaleur
18. Couvercle de l'éclairage
19. Filtres à graisse

OTX_Use & Care.indd 25 2/25/11 8:15 AM

AVANT L'USAGE

Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.

Il faut effectuer les étapes avant de pouvoir utiliser les fonctions. Avant d'utiliser le four à micro-ondes monté au dessus d'une cuisinière :

Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :

1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'indication WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK s'affiche et clignote.
2. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR.** [:] L'indication s'affiche..
3. Régler l'horloge.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK** et sur le chiffre **2.**
2. Entrer l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches numériques. Appuyer à nouveau sur la touche **TIMER/CLOCK.**

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure non valable, l'indication ERROR s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et remettre l'horloge à l'heure.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyer sur la touche STOP/CLEAR pour :

- Effacer une erreur durant la programmation.
- Annuler le fonctionnement de la minuterie.
- Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
- Afficher l'heure.
- Annuler un programme durant la cuisson, appuyer deux fois.

TEMPS DE CUISSON

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes. Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

Cuire pendant 5 minutes à 100 %

1. Indiquer le temps de cuisson **5 0 0.**
2. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.**

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

Dégivrer pour 5 minutes à 30%.

1. Entrer la durée de décongélation en composant **5 0 0.**
2. Appuyer huit fois sur la touche **POWER LEVEL.**
3. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.**

Appuyer sur la touche Power Level jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche	Pourcentage approximatif de la puissance	Noms donnés aux niveaux de puissance
Power Level x 1	100%	High (élevé)
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medium High (mi-élevé)
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medium
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Med Low/Defrost (mi-faible/décongélation)
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Low (faible)
Power Level x 11	0%	

OTX_Use & Care.indd 26 2/25/11 8:15 AM

PANNEAU DE COMMANDES ET RÉGLAGES

CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

- Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
- S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
- Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 33.
- Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
- Au cours de la première période de cuisson, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/CLEAR** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.
- Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
- Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication ERROR s'affiche et le four cesse de fonctionner.
- Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.
- Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **HELP** lorsque l'indicateur HELP est affiché.

MANIÈRES DE COUVRIR LES ALIMENTS

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

- Couvercle.
- Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
- Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

OTX_Use & Care.indd 27 2/25/11 8:15 AM

INSTANT SENSOR (CAPTEUR INSTANTANÉ)

INSTANT SENSOR (CAPTEUR INSTANTANÉ)

INSTANT SENSOR vous permet de chauffer quatre de vos aliments favoris en appuyant juste sur une touche.

Deux pommes de terre cuites.

1. Appuyer sur la touche **BAKED POTATOES.**
2. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.**

REMARQUES :

- INSTANT SENSOR peut être programmé avec un réglage en plus ou en moins du temps de cuisson. Voir page 33.
- Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.

TABLEAU INSTANT SENSOR (CAPTEUR INSTANTANÉ)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
REHEAT (RÉCHAUFFAGE)	4 à 36 onces	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.
BAKED POTAOTES (POMMES DE TERRE AU FOUR)	1 à 6 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)	Sac de 2,85 à 3,5 oz. (normal)	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
	Sac de 1,5 à 1,75 oz. (casse-croûte)	Appuyer sur la touche **POPCORN** une fois pour le format normal, deux fois pour le format casse-croûte.
FRESH VEGETABLES: TENDRES		Laver les légumes, puis les placer dans un bol. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent tout juste d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Appuyer sur la touche **FRESH VEGETABLES**. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Broccoli	,25 à 2,0 livres	
Brussels sprouts	,25 à 2,0 livres	
Cabbage	,25 à 2,0 livres	
Cauliflower (flowerets)	,25 à 2,0 livres	
Cauliflower (whole)	1 moyen	
Spinach	,25 à 1,0 livres	
Zucchini	,25 à 2,0 livres	
Baked apples	2 à 4 moyen	
FRESH VEGETABLES: CROQUANTS		Les placer dans un bol. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d'eau. Posez un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer sur la touche **FRESH VEGETABLES** deux fois. Après cuisson, laissez reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
Carrots, sliced	,25 à 1,5 livres	
Corn on the cob	2 à 4	
Green beans	,25 à 1,5 livres	
Winter squash: diced	,25 à 1,5 livres	
halves	1 à 2	

OTX_Use & Care.indd 28 2/25/11 8:15 AM

SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyant sur la touche **SENSOR COOK** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

Viande hachée.

1. Appuyer sur la touche **SENSOR COOK** et le chiffre **1**.
2. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

Lorsque le capteur détecte la vapeur dégagée par les aliments, la durée de cuisson qui reste s'affiche.

REMARQUES :

- SENSOR COOK peut être programmé avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 33.
- Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.

TABLEAU SENSOR COOK (CUISSON AU CAPTEUR)

	ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1.	GROUND MEAT (VIANDE HACHÉE BIFTECK)	0,25 à 2,0 lb.	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur **START/ADD A MINUTE**. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.
2.	RICE (RIZ)	0,5 à 2,0 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.
3.	FISH/ SEAFOOD (POISSONS, FRUITS DE MER)	0,25 à 2,0 lb.	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.
4.	FROZEN ENTREES (PLATS PRINCIPAUX SURGELÉS)	6 à 17 oz.	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résutats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de la boîte emballage et suivez les indications pour couvrir. Aprés la cuisson, laissez reposer recouvert de 1 à 3 minutes.
5.	CHICKEN BREAST (BLANC DE POULET)	0,5 à 2,0 lb.	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protéger avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrez et appuyez sur **START/ADD A MINUTE**. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 74˚C (165˚F).
6.	FROZEN VEGETABLES (LÉGUMES SURGELÉS)	0,25 à 1,25 lb.	Ne pas ajouter d'eau. Mettez sous couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer recouvert pendant 3 minutes.

Riz	Eau	Talle de la cocotte
.5 tasses	1 tasses	1.5 pintes
1 tasse	2 tasses	2 pintes
1.5 tasses	3 tasses	2.5 ou 3 pintes
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus

OTX_Use & Care.indd 29 2/25/11 8:15 AM

SENSOR SETTINGS (RÉGLAGE DU CAPTEUR)

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

REHEAT vous permet de chauffer trois de vos aliments favoris en appuyant juste sur une touche.

Deux petits pains frais ou muffins.

- Appuyer sur la touche **FRESH ROLLS/MUFFINS** 2 fois.
- Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.**

REMARQUES :

- Pour augmenter la quantité, appuyer sur la touche choisie jusqu'à ce que le chiffre affiché soit le même que celui de la quantité à cuire désirée. Ex : Appuyer sur **BEVERAGE** trois fois pour 1,5 tasse. Il faut chauffer une quantité plus ou moins grande que celle inscrite au tableau selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.
- Reheat peut être programmé avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 33.
- Le résultat final variera selon l'état des aliments (par ex. température initiale, forme, qualité). Vérifier la température des aliments après chauffage. S'il y a besoin de plus de temps, continuer à chauffer manuellement.

TABLEAU REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Fresh Rolls/ Muffins (Pain)	1 à 8	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguels, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré
Beverage (Boissons)	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ». Appuyer sur la touche **BEVERAGE.** Appuyer sur la touche pour la quantité (tazas). Une fois ... 0,5 tasse 3 fois..... 1,5 tasses Deux fois.. 1,0 tasse 4 fois..... 2,0 tasses
Frozen Rolls/Muffins (Pain surgele)	1 à 8	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguels congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Arranger sur une assiette, couvrir avec une serviette en papier.

OTX_Use & Care.indd 30 2/25/11 8:15 AM

SENSOR SETTINGS (RÉGLAGE DU CAPTEUR)

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

DEFROST décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au TABLEAU DEFROST ci-dessous.

Arrondir le poids à la demi-livre la plus proche. (Ex. : Si le poids du bifteck est 2,2 lb., arrondir à 2 lb. Si le poids du bifteck est 2,4 lb., arrondir à 2,5 lb.). Appuyer sur la touche Defrost et sur le chiffre désiré pour le choix de l'aliment. Entrer ensuite le poids en incréments de 0,1 lb.

Steak (3 livres).

1. Appuyer sur la touche **DEFROST** et **2**, pour STEAKS/CHOPS. Entrer le poids de 3 lb. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**. Le four s'arrêtera et des instructions seront affichées.
2. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le steak et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.
3. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.
4. À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer conformément au Tableau Defrost ci-dessous.

REMARQUES :

- Vous pouvez programmer un choix DEFROST avec plus ou moins de temps. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** une ou deux fois après avoir choisi la quantité. Voir page 33.
- Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le TABLEAU DEFROST, utiliser la puissance 30 % et préciser le temps. Se reporter à la page 31, «DÉCONGÉLATION MANUELLE».
- Si vous essayez d'entrer plus ou moins que le montant autorisé comme indiqué dans le tableau ci-dessous, ERROR s'affiche à l'écran.

TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Ground Meat (Viande hachée)	0,5 à 2,0 livres	Séparer en enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
Steaks/Chops (Bifteck/ Côtelettes)	0,5 à 3,0 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminum. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
Poultry - Boneless (Poulet désossé)	0,5 à 2,0 livres	Utiliser de la poitrine désossée de poulet ou de dinde. Après chaque étape, s'il y a des parties chaudes ou dégelées, réorganiser ou retirer. Laisser reposer, couvert, 10 à 20 minutes.
Poultry - Bone-in (Poulet avec os)	0,5 à 3,0 livres	Arranger les morceaux de viande avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat en verre ou de la grille allant au micro-onde. Après chaque étape, s'il y a des parties chaudes ou dégelées, réorganiser ou retirer. Laisser reposer, couvert, 10 à 20 minutes.

REMARQUES :

- Vérifier les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
- Protéger les grosses pièces pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au TABLEAU DEFROST ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 30 %. Suivre exactement la marche suivre en 3 étapes sous le réglage du niveau de puissance. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur la touche **POWER LEVEL** huit fois pour une puissance à 30 %.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour une livre (453 g) de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps indiqué, utiliser le niveau de puissance 30 % pendant des périodes d'une minute jusqu'à obtention de la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

OTX_Use & Care.indd 31 2/25/11 8:15 AM

FONCTIONS PRATIQUES

KEEP WARM (RÉCHAUD)

KEEP WARM vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes.

USAGE IMMÉDIAT

La soupe (1 tasse)

1. Appuyer sur la touche **KEEP WARM**.
2. Entrer le temps désiré **3000**.
3. Appuyer sur la touche` **START/ADD A MINUTE**.

Le four se mettra en marche. L'afficheur indiquera 30:00 et le compte à rebours. KEEP WARM sera affiché pendant le compte à rebours.

EN MODE MANUEL

La soupe (1 tasse) - le cuisinier pour 2 minutes à 70 % et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

1. Entrer le temps de cuisson. **200**.
2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL** 4 fois pour une puissance à 70 %.
3. Appuyer sur la touche **KEEP WARM**.
4. Entrer le temps désiré **1500**.
5. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

L'opération va commencer. Quand la cuisson sera terminée, un son long retentira et KEEP WARM s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.

REMARQUE :

- KEEP WARM ne peut pas être programmé avec les INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, REHEAT, DEFROST et HOT WATER.

HOT WATER (EAU CHAUDE)

Hot Water chauffe 1 à 6 tasses d'eau du robinet pour préparer café, thé, bouillon et soupe instantanée ainsi que pour chauffer l'eau pour cuire des pâtes. Pour préparer des tasses individuelles, verser le café soluble, le thé ou le bouillon dans la tasse et remuer avant de chauffer. Laisser reposer 20 secondes après le chauffage avant de remuer et boire. Remuer avec soin après avoir retiré du four. Pour chauffer 4 à 6 tasses d'eau, verser dans une grande casserole et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Au signal du four, ajouter les pâtes et continuer la cuisson selon les instructions du paquet. Appuyer sur la touche **HOT WATER** une fois pour chaque tasse jusqu'à 6.

Eau (3 tasses)

1. Appuyer sur la touche **HOT WATER** 3 fois.
2. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

HELP (AIDE)

HELP offre 4 fonctions qui rendent facile l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

1. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur **HELP**, sur la touche **1** et ensuite sur la touche **START/ADD A MINUTE**. Si une touche est pressée, CHILD LOCK s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur **HELP**, et la touche **STOP/CLEAR.**

2. SUPPRESSION DU SIGNAL SONORE

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **HELP**, sur la touche **2** et ensuite sur la touche **STOP/CLEAR.**

Pour annuler et restaurer un signale audible, appuyer sur **HELP**, la touche **2** et la touche **START/ADD A MINUTE**.

3. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- **Ragoût -** cuire pendant 20 minutes à 50 % à partir de 4 h 30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Appuyer sur la touche **HELP**.
2. Appuyer sur le chiffre **3**.
3. Entrez l'heure de début **430**.
4. Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK**.
5. Entrez les temps de cuisson en **2000** et pavé tactile **POWER LEVEL** 6 fois pour 50% de la puissance.
6. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

REMARQUES :

- Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
- Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
- S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poîvrée et musquée sont un bon choix.

4. CHOIX DE LA LANGUE ET DES UNITÉS DE POIDS

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyer sur la touche **HELP** et sur la touche **4** autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

Appuyer sur la touche **4** pour choisir la langue et le système d'unités.

OTX_Use & Care.indd 32 2/25/11 8:15 AM

FONCTIONS PRATIQUES

NOMBRE	LANGUE	UNITÉ DE POIDS
Une fois	Anglais	LBS
Deux fois	Anglais	KG
3 fois	Espagnol	LBS
4 fois	Espagnol	KG
5 fois	Français	LBS
6 fois	Français	KG

HELP (AIDE - SUR L'AFFICHEUR)

Il Y a un conseil de cuisson pour chaque réglage de INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, REHEAT, HOT WATER, KEEP WARM et DEFROST. Si vous voulez vous y reporter, appuyer sur Help chaque fois que HELP est allumé dans l'affichage interactif pour ceux-ci et autres conseils d'utilisation manuelle.

MODE DE DÉMONSTRATION

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **TIMER/CLOCK**, la touche **0** et la touche **START/ADD A MINUTE** pendant 3 secondes. DEMO ON s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur ADD A MINUTE, on affiche 1:00 et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à END.

Pour annuler, appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK**, puis sur le chiffre **0** et **STOP/CLEAR**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

TIMER (MINUTERIE)

Chronométrer un appel téléphonique longue distance de 3 minutes.

1. Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK** et sur le chiffre **1.**
2. Indiquez le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **TIMER/CLOCK**.

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

Rôti de bœuf - cuire pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **POWER LEVEL** pour choisir le niveau 100 %.
2. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **POWER LEVEL** pour choisir le niveau 50%.
3. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE**.

REMARQUES :

- Si on appuie sur **POWER LEVEL**, HIGH s'affichera.
- Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **POWER LEVEL**.
- KEEP WARM peut être programmé même si 4 séquences de cuisson ont été enregistrées.

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous préférez les réglages de INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, DEFROST, REHEAT ou HOT WATER un peu plus forts, appuyer une fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyer sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.** MORE s'affichera.

Si vous préférez les réglages de INSTANT SENSOR, SENSOR COOK, DEFROST, REHEAT ou HOT WATER un peu plus faibles, appuyer deux fois sur la touche **POWER LEVEL** après avoir appuyer sur les touches de votre choix ou avant d'appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.** LESS s'affichera.

ADD A MINUTE

ADD A MINUTE vous permet de faire cuire pendant une minute à la puissance de 100% en touchant simplement la touche **START/ADD A MINUTE.** Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson dans les multiples d'une minute en touchant à plusieurs reprises la **START/ADD A MINUTE** pendant la cuisine manuelle.

La soupe (1 tasse)

1. Appuyer sur la touche **START/ADD A MINUTE.**

REMARQUES :

- Pour utiliser ADD A MINUTE, appuyer sur la touche dans un délai de trois minutes, après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur **STOP/CLEAR** ou pendant la cuisson.
- ADD A MINUTE ne peut pas être utilisé avec les fonctions spéciales.

LIGHT HI/LO (ÉCLAIRAGE FORT/FAIBLE)

Appuyer sur la touche **LIGHT HI/LO** une fois pour un éclairage fort, deux fois pour un éclairage faible et trois fois pour éteindre.

FAN HI/LO (VENTILATEUR HAUTE-BASSE)

Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs. Le four à micro-ondes est ainsi protégé d'une augmentation excessive de la température. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température redescende. Il ne peut être arrêté manuellement pendant cette période.

Pour d'autres utilisations, appuyer sur la touche **FAN HI/LO** pour choisir la vitesse du ventilateur ou l'éteindre.

OTX_Use & Care.indd 33 2/25/11 8:15 AM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les pièces d'équipement fonctionnent mieux et durent plus longtemps quand elles sont entretenues correctement et tenues propres. Le matériel de cuisson ne fait pas exception. Il faut tenir propre votre four à micro-ondes monté au dessus d'une cuisinière et l'entretenir correctement.

Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

SURFACES DU FOUR

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF OU DE TAMPON À RÉCURER. Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.

SURFACES DE VERRE

Faire attention au bord de la porte du four, car elle est en verre et peut être ébréchée ou se briser. Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter de vous servir de vaporisateurs ou d'autres nettoyants forts car ils pourraient tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

Il faut essuyer souvent l'extérieur avec un torchon doux et humide, puis le polir avec un torchon doux et sec pour maintenir la beauté du fini. Il y a aussi une variété de produits spécifiquement conçus pour nettoyer et polir les surfaces en acier inoxydable. Nous recommandons d'appliquer l'agent de nettoyage sur un torchon doux puis d'essuyer la surface en acier inoxydable, plutôt que d'appliquer le nettoyant directement sur la surface du four. Suivez les indications de l'emballage.

TABLEAU DE COMMANDES

Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **STOP/CLEAR**.

DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.

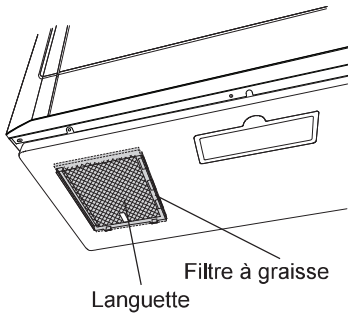
COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est situé sur la paroi droite de la cavité du four. Il est fait de mica et exige donc un soin particulier. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

FILTRE À GRAISSE

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Il ne faut jamais faire fonctionner le four ou le ventilateur quand les filtres ne sont pas en place.

1. Déroulez un peu sur l'onglet vers l'avant du four et enlever le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. N'EMPLOYEZ PAS d'ammoniaque ou de soude, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.



3. Agitez et récurez avec une brosse pour enlever les saletés incrustées.
4. Rincez-les complètement et secouez-les pour les faire sécher.
5. Remettez-les en place dans l'ouverture.

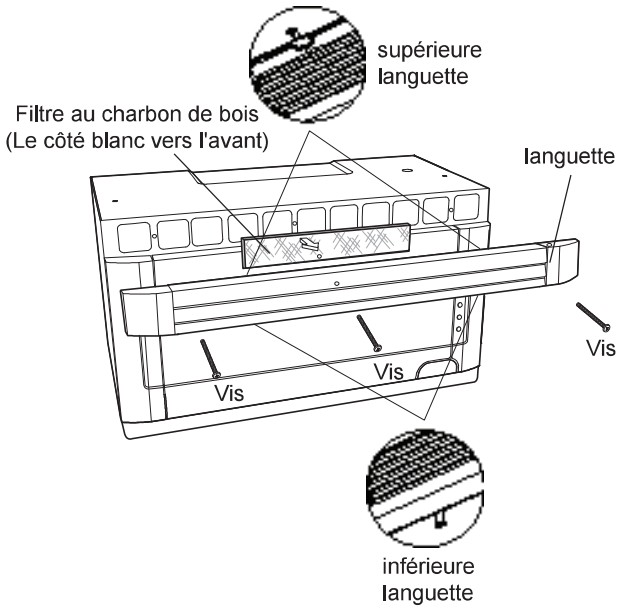
OTX_Use & Care.indd 34 2/25/11 8:15 AM

REMPLACEMENT DU FILTRE

FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Le filtre au charbon de bois, équipe votre four pour les installations non-ventilée où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Retirer la lamelle trois vis de fixation et poussez doucement vers le bas sur la languette à chaque extrémité de la grille pour le dégager. (Voir illustration.)
3. Retirez l'évent de l'unité.
4. Changez le filtre à charbon de bois.
5. Poussez doucement l'évent en place (engageant à la fois inférieure et supérieure languette) et remettez la vis enlevée à l'étape 2.

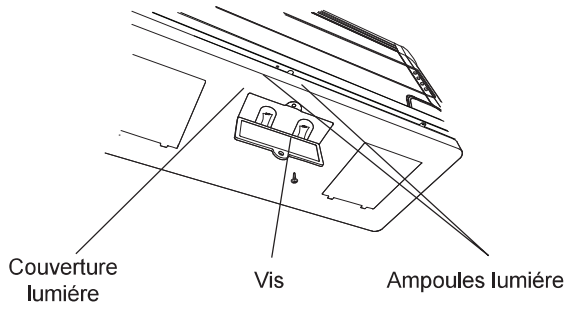


REMPLACEMENT DES LUMIÈRES DU FOUR

LUMIÈRE

1. Pour remplacer les ampoules, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Pour retirer le couvercle, enlevez la vis qui le tient en place (voir illustration).
3. Remplacez les ampoules avec des ampoules semblables offertes par un détaillant ou un centre de service autorisés Bertazzoni. Les ampoules sont aussi offertes dans la plupart des quincailleries et des magasins spécialisés en éclairage. NE PAS UTILISER D'AMPOULE DE PLUS DE 30 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

ATTENTION — Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.



DÉPANNAGE

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et fermer la porte et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

- La lampe du four s'allume-t-elle? OUI _____ NON _____
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? OUI _____ NON _____
  (Placez votre main sur le côté gauche de la persienne.)
- Est-ce que le plateau tournant tourne? OUI _____ NON _____
  (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.)
- L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? OUI _____ NON _____

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR BERTAZZONI AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.

REMARQUE: Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration par 33 et annuler.

OTX_Use & Care.indd 35 2/25/11 8:15 AM

OTX_Use & Care.indd 36 2/25/11 8:15 AM

OTX_Use & Care.indd 37 2/25/11 8:15 AM

BERTAZZONI SPA
VIA PALAZZINA 8
42016 GUASTALLA RE
ITALY

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

RECYCLED PAPER
PRINTED IN THAILAND
IMPRIMÉ AUX THAÏLANDE