



Over The Range Microwave Oven

User Manual

Available Color

Black/Stainless Steel



1 (844) 538-7890



www.gaslandchef.com



support@gaslandchef.com



8350 Patriot Blvd STE B, N. Charleston, SC 29418

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

Specifications

Model:	OTR1902S	OTR1902B
Rated Voltage:	120V~60Hz	120V~60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1500 W	1500 W
Rated Output Power(Microwave):	1000 W	1000 W



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" found on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product



near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.

12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surface.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - 1). Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - 2). Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.
 - 3). If material inside of the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - 4). Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
To reduce the risk of injury to persons:
 - 1). Do not overheat the liquid.
 - 2). Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - 3). Do not use straight-sided containers with narrow necks.



- 4). After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- 5). Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. Do not operate any heating or cooking appliance beneath the appliance. (Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
19. Do not mount unit over or near any portion of heating or cooking appliance. (Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
20. Do not mount over sink.
21. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
22. Clean Ventilation Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
23. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
24. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
25. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING - Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounded plug, and 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

DANGER - Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death.

Do not disassemble this appliance.

WARNING - Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.



3. If a long cord or extension cord is used:
 - 1). The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2). The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3). The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1). Clean door and sealing surface of the oven
 - 2). Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3). Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4). Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5). Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

UTENSILS

CAUTION - Personal Injury Hazard

Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on “Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.”

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.



Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.



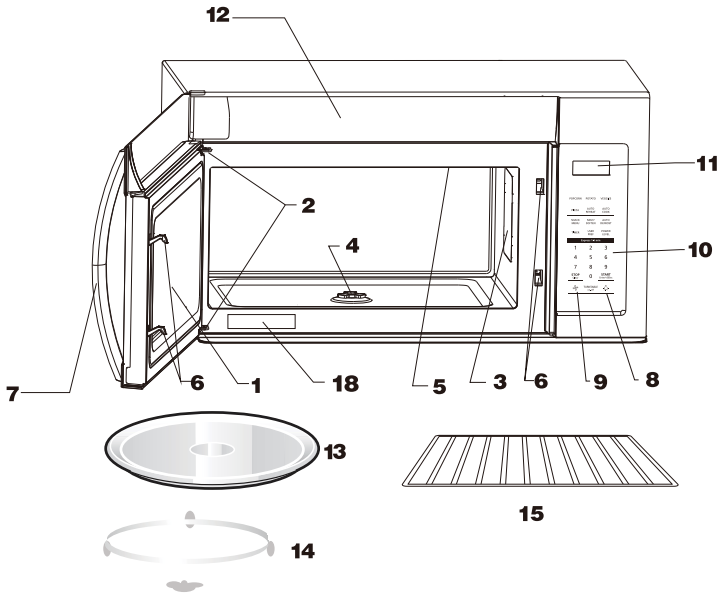
Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

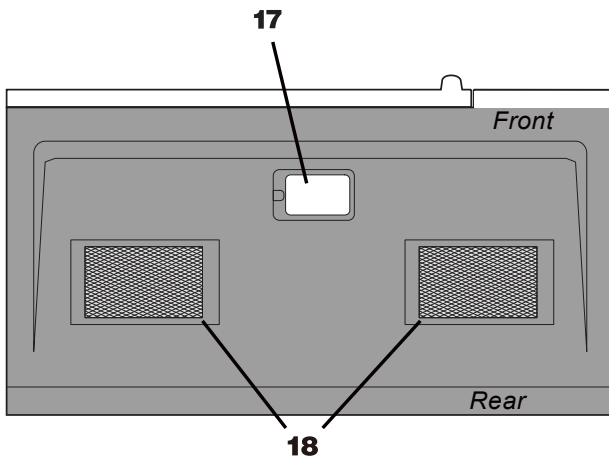


PART NAMES

FRONT VIEW



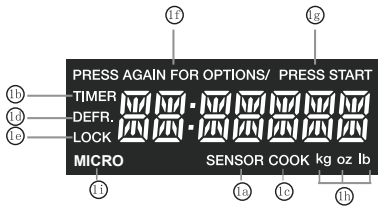
BOTTOM VIEW



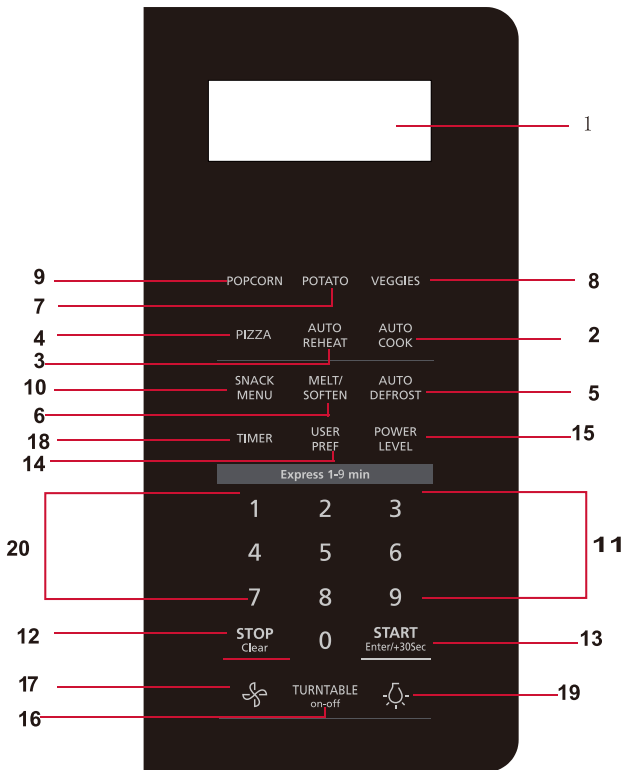
1. Microwave oven door with see-through window
2. Door hinges
3. Waveguide cover: DO NOT REMOVE.
4. Turntable motor shaft
5. Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
6. Rack holders
7. Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
8. Handle
9. Light hi/lo/off pad
Press the light hi/lo/off pad once for high, twice for low and three times to turn off the light.
10. Vent hi/lo/off pad
Press the vent hi/lo/off pad once for high speed, twice for low speed and three times to turn off the fan.
11. Auto-Touch control panel
12. Time display: Digital display, 99 minutes, 99 seconds
13. Ventilation openings
14. Removable turntable
The turntable will rotate clockwise or counter-clockwise. Only remove for cleaning.
15. Removable turntable support
First, carefully place the turntable support in the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Place the support ring on the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable support securely.
16. Rack for 2-level cooking/ reheating
17. Light cover
18. Grease filters
19. Label



CONTROL PANEL



The 7-digit Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints.



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



(1) Display:

The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.

la. SENSOR:

Icon displayed when using sensor cook.

lb. TIMER:

Icon displayed when timer is being set or running.

lc. COOK:

Icon displayed when starting microwave cooking.

ld. DEFR:

Icon displayed when defrosting food.

le. LOCK:

Icon displayed in control lock.

lf. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:

Icon displayed when additional options are available.

lg. PRESS START:

Icon displayed when a valid function can be started.

lh. kg, oz, lb:

Icon displayed when choosing the weight,

li. MICRO:

Icon for microwave.

(2) Auto Cook

(3) Auto Reheat

(4) Pizza

(5) Auto Defrost

(6) Melt/Soften

(7) Potato (1-4 potatoes)

(8) Veggies

(9) Popcorn

(10) Snack menu

(11) Numeric pads (0 thru 9)

(12) Stop/Clear

(13) START/Enter /+30sec

(14) User pref

(15) Power Level (11 power levels available)

(16) Turntable (On-Off)

(17) Exhaust (High/Low/Off) ~

Use to turn the exhaust fan off, or to adjust fan speed.

(18) Timer (On-Off)

(19) Surface Light (High/Low/Off)

~ Press this pad to adjust the brightness of surface lights.

(20) Quick Start (9 instant key settings)

Note: For detailed information, please go to relative page listed above.



- Before operating your new oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.
 - The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the STOP key is selected.
- To re-enable the clock follow clock instructions.

1. To Set the Clock

- 1). Suppose you want to enter the correct time of day 10:59.

Touch	Display Shows :
1. User pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2.	<small>PRESS START</small>
3. START/Enter/+30Sec	

NOTE:

- 1). If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered.
Enter the correct time.
- 2). If you touch STOP/clear while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

2. STOP clear

Press the STOP/clear to:

- 1). Erase if you make a mistake during programming.
- 2). Cancel timer setting and the signal after cooking.
- 3). Stop the oven temporarily during cooking.
- 4). Return the time of day to the display.
- 5). Cancel a program during cooking, press twice.



MANUAL COOKING

1. Time Cooking

Your Over the Range Microwave Oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99 :99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- 1). Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 100% power

Touch	Display Shows:
1. (5) (3) (0)	PRESS START 5:30
2. Power Level	PRESS START PL-HI
3. START/Enter/+30Sec	5:30 COOK Time counting down

2. Interrupting Cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan turns off, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and touch “START/Enter/+30Sec”

If you do not want to continue cooking, open the door and touch STOP/clear.

3. Using One Touch Start

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1, 2, or 9 can be touched for a 1 minute, 2 minute or 9 minute to start cooking feature.

Touch	Display Shows:
1. (2)	2:00 COOK Time counting down



4. Using Add 30 Sec.

This is a time-saving pad. It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

- 1). Suppose you want to cook for one minute.

Touch	Display Shows :
1. START/Enter/+30Sec	:30 COOK
2. START/Enter/+30Sec	1:00 COOK Time counting down

NOTE

“FOOD” will be displayed if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear “Food” from the display.

5. Setting Timed Cooking With Power Level

This feature lets you program a specific cooking time and power. For best results, there are 11 power level settings in addition to HIGH (100%) power.

- 1). Suppose you want to cook for 5 minutes,30 seconds at 80% power.

Touch	Display Shows :
1. (5) (3) (0)	5:30 PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. START/Enter/+30Sec	5:30 COOK Time counting down

NOTE

If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.



6. Setting Two-Stage Cooking

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

- 1). Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minute cook time at 80% cook power then a 7 minute cook time at 50% cook power.

Touch	Display Shows:
1. (3) (0) (0) To set a 3 minute cooking time for first stage.	^{PRESS START} 3:00
2. Power Level x 3	^{PRESS START} PL-80
3. (7) (0) (0) To set a 7 minute cooking power for the second stage.	^{PRESS START} 7:00
4. Power Level x 6	^{PRESS START} PL-50
5. START/Enter/+30Sec	3:00 _{COOK} Time counting down

NOTE

You can program a “0” power second stage for standing time inside the oven.

7. 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 cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE 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



PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
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%	

8. Using the Rack

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use Turntable ON function and cook with SENSOR COOKING or AUTO COOKING without the rack. When the rack is used, set time and power level manually. Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and/or stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

Avoid:

- 1). Storing the rack in the microwave oven when not in use.
- 2). Popping popcorn with the rack in the microwave oven.
- 3). Using any browning dish on the rack.
- 4). Using SENSOR COOKING and AUTO COOKING with the rack.
- 5). Cooking directly on the rack—use microwave-safe cookware.

NOTE

Turntable on/off function can be used in Manual Operation. See page 38.

9. 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 (see page 29-32), you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using power level for 30%.



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.



ONE TOUCH COOK

1. Popcorn

Press “Popcorn” key and LED displays 3.3 oz. and the “PRESS AGAIN FOR OPTIONS” icon. You can press “Popcorn” key again to select 3.0 oz. or 1.75oz. You also can press number keys to choose the weight of popcorn (3.3 oz., 3.0 oz., 1.75 oz.)

1). Suppose you want to cook 3.3 oz. popcorn.

Touch	Display Shows :
1. Popcorn	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 
2. START/Enter/+30Sec	 Time counting down

Amount	Press popcorn pad
3.3 Oz	once
3.0 Oz	2 times
1.75 Oz	3 times

NOTES

Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernals. Do not cook popcorn in glass cookware.

2. Veggies

There are 2 options (Frozen Veggies , Fresh Veggies) under the Veggies.

1). Suppose you want to cook two cups of frozen veggies.



Touch

Display Shows:

1. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FRESH

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FROZEN

3. START/Enter/+30Sec

FROZEN VEGGIES

Time counting down

COOK

Vegetables chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
1 Frozen Veggies (-18oc)	2 Cups	Do not add water. Cover with lid or plastic wrap. Press the vegetables pad two times for Frozen. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
Fresh Veggies (5 oc) Broccoli Brussels sprouts Cabbage	2 Cups	Wash and place in casserole. Do not add water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. Press the vegetables pad one time for fresh Vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
2 Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini		
3 Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash - diced - halves		Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. Press the vegetables pad one time for fresh vegetables. After cooking stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.



3. Snack Menu

Snack Menu is for cooking/heating foods that take a short amount of time!

1). Suppose you want to reheat 3 hot dogs.

Touch	Display Shows :
1. Snack Menu	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 3005
2. START/Enter/+30Sec	1-6
3. ③	PRESS START 3
4. START/Enter/+30Sec	HOT 3005 COOK Time counting down

4. Snack Menu chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1 Hot Dogs	1 - 6 Pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin.
2 Meal in a Cup	2.39 oz	This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
3 Frozen Kid's Meal	1 - 2 Servings	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 to 3 minutes.



5. Potato

1). Suppose you want to cook 1 to 4 baked Potatoes.

Touch	Display Shows :
1. Potato	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 1 POTATO
2. START/Enter/+30Sec	POTATO <small>COOK</small> Time counting down

NOTES

1. Cooking times are based on an average 8 ounce potato.

6. Baked Potato chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Potato*	1 - 4 servings	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand for 5 minutes.

* It is not necessary to enter amount or number.

7. Pizza

Press “Pizza” key and LED displays 6 oz. and the “PRESS AGAIN FOR OPTIONS” icon. You can press “Pizza” key again to select 8 oz. pizza or press “1” or “2” to select 6 oz. or 8 oz.

1). Suppose you want to cook a 6 .0 oz. pizza.

Touch	Display Shows :
1. Pizza	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 6 oz
2. START/Enter/+30Sec	PIZZA <small>COOK</small> Time counting down



Amount	Press pizza pad
6.0 Oz	once
8.0 Oz	2 times

8. Setting Melt/Soften

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

1). Suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

Touch	Display Shows :
1. Melt/Soften	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER
2. START/Enter/+30Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. START/Enter/+30Sec	MELT BUTTER Time counting down <small>COOK</small>

MELT TABLE

CATEGORY	AMOUNT	DIRECTION
BUTTER	1 or 2 sticks	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.
CHOCOLATE	2, 4 or 8 oz.	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.
SOFTEN ICE CREAM	Pint, 1.5 Quart.	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.
SOFTEN CREAM CHEESE	3 or 8 oz.	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.



AUTO REHEAT

1. Auto reheat

Key	Food	Amount
Auto reheat x1	Beverage	1 - 3 Cups
Auto reheat x2	Dinner Plate	1 - 2 Plates
Auto reheat x3	Soup/Sauce	-
Auto reheat x4	Casserole	-
Auto reheat x5	Rolls	1 - 3 Slices

2. Quick Meals

1). Suppose you want to reheat 2 cups of beverage

Touch	Display Shows:
1. Auto Reheat	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>BEVERAGE</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p>
2. START/Enter/+30Sec	<p>ENTER 1-3 CUP</p>
3. ②	<p>PRESS START</p> <p>2 CUPS</p>
4. START/Enter/+30Sec	<p>BEVERAGE</p> <p>COOK</p> <p>Time counting down</p>



3. Auto Cook

Key	Food	Amount
Auto Cook x1	Bacon	1 - 3 Slices
Auto Cook x2	Frozen Dinner	10Oz/20Oz
Auto Cook x3	Rice	1 - 2 Cups
Auto Cook x4	Frozen Breakfast	8Oz/12Oz

4. Quick Meals

1). Suppose you want to cook Frozen Dinner for 1 serving .

Touch	Display Shows:
1. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER
3. START/Enter/+30Sec	ENTER 1-2
4. ②	PRESS START 20 oz
5. START/Enter/+30Sec	FROZEN DINNER COOK Time counting down

NOTES

When AUTO COOKING is selected, Turntable On is automatically set for optimum cooking.



AUTO DEFROST

1. Using Auto Defrost

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Three different defrosting levels are provided:

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

- 1). Suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Touch	Display Shows :
1. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START/Enter/+30Sec	ENTER WEIGHT lb
5. ① and ②	1.2 lb
6. START/Enter/+30Sec	DEFR. FISH COOK
	Time counting down

NOTES

The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START/Enter/+30Sec to resume the defrost cycle.



2. Operating Tips

- 1). For best results, remove fish, shell fish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- 2). For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- 3). Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Auto Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0 lbs
Auto Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0 lbs

3. Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

	Equivalent Weight
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	0.10
3.2	0.20
4.0	0.25 One-Quarter Pound
4.8	0.30
6.4	0.40
8.0	0.50 One-Half Pound
9.6	0.60
11.2	0.70
12.0	0.75 Three-Quarters Pound



	Equivalent Weight
12.8	0.80
14.4	0.90
16.0	1.0 One Pound

NOTES

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

4. Auto Defrost Table

NOTE: Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

Meat Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.



FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.



Auto Defrost Table (Continued)

Poultry Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH			
Filletts	FISH	Turn over. Separate filletts when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate filletts under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over.	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.



FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
SHELLFISH			
Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

5. Defrosting Tips

- 1). When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- 2). Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- 3). Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- 4). Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- 5). If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- 6). Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- 7). Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- 8). Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- 9). The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- 10). The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- 11). As food begins to defrost, separate the pieces.
- 12). Separated pieces defrost more easily.
- 13). Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- 14). For better results, let food stand after defrosting.
- 15). Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.



CONVENIENT FEATURES

1. User pref

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the “User pref” key multiple times to scroll to the desired setting function.




Key press	Option
User pref x1	Clock
User pref x2	Control Lock
User pref x3	Volume Off/ Low/Med/High/
User pref x4	Weight lb/kg
User pref x5	Clock display on/off
User pref x6	Demo

2. Setting Clock

The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the STOP/Clear key is selected.

To re-enable the clock follow clock instructions.

1). Suppose you want to set the clock for 10:59.

Touch	Display Shows :
1. User pref	<div style="text-align: center;"> <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>  </div>
2. (1) (0) (5) (9)	<div style="text-align: center;"> <small>PRESS START</small>  </div>
3. START/Enter/+30Sec	<div style="text-align: center;">  </div>

NOTE

- 1). If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
- 2). If you touch STOP/Clear while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.



3. Setting Control Lock On/Off

To turn ON Control Lock .

Touch	Display Shows :
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START/Enter/+30Sec	LOCKED

4. Turning Sound Low/Med/High/Off

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- 1). **A programming tone** will sound each time you touch a pad.
- 2). **Two tones** signal the end of a Kitchen Timer count down.
- 3). **Two tones** signal the end of a cooking cycle.
- 4). Suppose you want to turn audible signal off.

Touch	Display Shows :
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
4. START/Enter/+30Sec	OFF



5. Setting Weight Lb/Kg

1). Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Touch	Display Shows :
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5 START/Enter/+30Sec	Lb lb Kg kg

6. Clock Display on/off

1). Suppose you want to set the clock display on.

Touch	Display Shows :
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5 User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6 START/Enter/+30Sec	OFF



7. Setting Demo Mode On/Off

- 1). Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

Touch	Display Shows :
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF OR PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO ON
7. START/Enter/+30Sec	ON OR OFF


8. Setting Kitchen Timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- 1). Suppose you want to set for three minutes.

Touch	Display Shows :
1. Timer	TIMER ENTER TIME





Touch	Display Shows :
2. 	TIMER 3:00
3. Timer	TIMER 3:00 Timer starts counting down

9. Using Vent Fan

The pad controls the 2-speed vent fan. If the vent fan is OFF, the first touch of the Vent pad will turn the fan on HIGH, second touch LOW and third touch OFF.

- 1). Suppose you want to set the vent fan speed to LOW from the OFF position.

Touch	Display Shows :
1. 	HIGH
2. 	LOW

NOTE

If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

10. Using Cooktop Light

The pad controls the cooktop light. If the light is OFF the first touch of the light pad will turn the light ON (high), second touch (low) and third touch OFF.

- 2). Suppose you want to set the light for HIGH from the OFF position.

Touch	Display Shows :
1. 	HIGH



11. Setting Turntable On/Off

Press Turntable On-Off to turn the turntable on or off.

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

Touch	Display Shows :
1. Turntable On-Off	OFF
2. Turntable On-Off	ON

NOTE

Sometimes the turntable can become hot to the touch during and after cooking. Do not run the oven empty without food in it.



MAINTENANCE

Troubleshooting

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

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





GASLAND chef

1 (844)538-7890

www.gaslandchef.com





Four à Micro-ondes à Hotte Intégrée

Manuel d'utilisation

Couleur disponible
Noir/Acier inoxydable



☎ 1 (844) 538-7890

🛒 www.gaslandchef.com

✉ support@gaslandchef.com

📍 8350 Patriot Blvd STE B, N. Charleston, SC 29418

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte. En effet, l'utilisation avec la porte ouverte peut résulter en une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou interférer avec les verrouillages de sécurité.
- b) Ne pas laisser d'objets entre la face avant du four et la porte ou laisser la saleté ou des résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les zones d'étanchéité.
- c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dégâts à la:
- (1) PORTE (tordue)
 - (2) CHARNIERES ET VEROUS (cassés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE LA PORTE ET ZONES D'ETANCHEITE
- d) Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par qui que cela soit si ce n'est un personnel de service dument qualifié.

SPECIFICATIONS

Modèle:	OTR1902S	OTR1902B
Voltage:	120V~60Hz	120V~60Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes):	1500 W	1500 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes):	1000 W	1000 W



CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'équipement électriques, des mesures de sécurité basiques doivent être suivies qui incluent les suivantes:

ATTENTION - Pour réduire les risques de brûlures, de feu, de blessures aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les instructions spécifiques: « PRECAUTIONS POUR EVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES » Voir Page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre Reliez seulement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS POUR METTRE A LA TERRE » voir page 5.
4. Installer et positionner cet appareil seulement en accord avec les instructions d'installation fournies.
5. Quelques produits tels que les œufs ou les récipients clos - par exemple, des pots fermés en verre - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four.
6. Utilisez seulement cet appareil pour ce à quoi il est prévu tel que décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire or sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour des utilisations industrielles ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance de près des enfants est nécessaires lorsqu'ils utilisent l'équipement.
8. Ne pas utiliser cet équipement si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.



9. L'équipement doit être réparé par des personnels de service qualifiés. Contacter le service autorisé le plus proche pour examiner, réparer ou ajuster.
10. Ne pas couvrir ou bloquer l'ouverture de l'appareil.
11. Ne pas stocker cet équipement à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau- par exemple près de l'évier de la cuisine, dans une cave humide, près d'une piscine, ou même type d'endroits.
12. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
13. Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
14. Ne laisser pas le cordon d'alimentation pendre des bords d'une table ou d'un comptoir.
15. Lors du nettoyage de la porte ou du four, n'utilisez que des savons non abrasifs, ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four:
 - 1). Ne sur cuisez pas la nourriture. Surveillez avec précaution l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres éléments combustibles sont placés à l'intérieur du four pour aider à la cuisson.
 - 2). Retirer les fils métalliques de fermeture des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
 - 3). Si les matières à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez le four, et déconnectez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant en retirant le fusible ou en faisant disjoncter.
 - 4). Ne pas utilisez l'intérieur du four comme surface de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine, ou de nourriture à l'intérieur du four lorsque non en service.



17. Des liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'ils ne semblent bouillir. La présence de bulles ou de bouillonnements lorsque le réceptacle est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présents.
18. Ne pas faire fonctionner un appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil. (Exception : Un four à micro-ondes conçu pour être utilisé au-dessus d'un autre appareil de chauffage).
19. Ne pas monter l'appareil au-dessus ou à proximité d'une partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson. (Exception : Un four à micro-ondes conçu pour être utilisé au-dessus d'un autre appareil de chauffage).
20. Ne pas installer l'appareil au-dessus d'un évier.
21. Ne rien ranger directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
22. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
23. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
24. Faire attention en nettoyant le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyants pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
25. Convient pour une utilisation au-dessus des appareils de cuisson électriques et à gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'hypothèse d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec un fil de terre et une prise de terre. La prise doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

ATTENTION - L'utilisation incorrecte de la terre peut conduire à un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas toutes comprises, ou si des doutes subsistent sur la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge 3 fils muni d'une prise de terre, et d'un connecteur qui conviendra à la prise de l'appareil. Le grade de la rallonge doit être égal au supérieur au grade électrique de l'appareil.

DANGER - RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE

Toucher un des composants internes peut causer de sérieuses blessures ou même la mort. Ne pas démonter l'appareil.

ATTENTION - RISQUE DE CHOC ECLECTRIQUE

Une mise à la terre incorrecte peut résulter en un choc électrique. Ne pas brancher la prise jusqu'à ce que l'appareil ne soit correctement installé et mis à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'entortillage et de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
2. Des kits avec cordon d'alimentation plus long ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.



3. Si un câble électrique long ou une rallonge sont utilisés:
- 1) Le grade électrique du kit du cordon d'alimentation ou la rallonge électrique est d'un grade électrique égal ou supérieur à celui de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
 - 3) Le cordon d'alimentation le plus long doit être installé de telle sorte qu'il ne pende pas au-dessus d'un comptoir ou d'une table où il pourrait être agrippé par les enfants ou causer une chute accidentelle.



INTERFERENCE RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer ds interférences à votre radio, TV ou équipements de même type.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes:
 - 1) Nettoyer la porte et les joints de la surface du four.
 - 2) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Repositionner le four à micro-ondes en prenant en compte le récepteur.
 - 4) Déplacer le four à micro-ondes loin du récepteur.
 - 5) Brancher le four à micro-ondes sur une prise différente de telle façon que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des branches différentes du circuit.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des Règles de la FCC.

USTENSILES

PRECAUTION - Risque de blessures

Les ustensiles fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sacs en plastique doivent être percés avant d'être cuisinés.

Voir les instructions sur « Matériaux à utiliser ou à éviter dans un four à micro-ondes »

Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas compatibles pour les micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile:

1. Remplissez avec une tasse d'eau froide (250 ml) un récipient compatible avec les micro-ondes et placez-le avec l'ustensile en question
2. Faites chauffer sur la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour une cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas excéder une minute de cuisson pour ce test.



Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes

Utensils	Remarques
Plat à gratiner	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratiner doit être à au moins 3/16 pouces (5 mm) au-dessus de la table tournante. Une utilisation incorrecte peut casser la table tournante.
Vaisselle	Seulement compatible avec utilisation au micro-ondes Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de plats craquelés ou ébréchés.
Pots en verre	Toujours retirer le couvercle. N'utilisez que pour chauffer la nourriture jusqu'à ce qu'elle soit chaude. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent casser.
Verres	Seulement verres résistants à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y a pas de filet métallique. Ne pas utiliser si craquelés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faire des encoches pour laisser la vapeur s'échapper.
Assiettes en papier et tasses	Utiliser seulement pour une cuisson/réchauffage de courte durée. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant que vous cuisinez.
Serviettes en papier	Utiliser pour recouvrir la nourriture et absorber la graisse. Utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée.
Sac parcheminé	Utiliser comme un couvercle pour éviter les éclaboussures ou un film pour cuire à la vapeur.
Plastique	Seulement compatible avec micro-ondes Suivre les instructions du fabricant Doit être noté comme « Compatible avec les micro-ondes ». Certains récipients en plastique ramollissent lorsque la nourriture à l'intérieur devient chaude. « les sacs de cuisson vapeur » et les sac hermétiquement fermés doivent être ouverts, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Seulement compatible avec micro-ondes Utiliser pour recouvrir la nourriture lors de la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laisser pas les emballages plastiques toucher la nourriture.
Thermomètres	Seulement si compatible avec micro-ondes (thermomètre à sucre et à viande).
Papier sulfurisé	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et pour maintenir l'humidité.



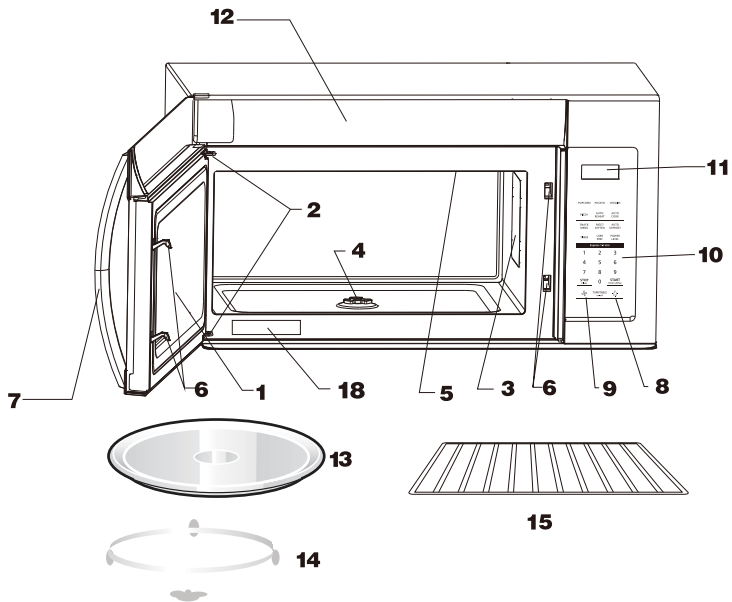
Matières à éviter dans un four à micro-ondes

Utensils	Remarques
Plateau en aluminium	Peuvent causer des arcs électriques Transférer la nourriture dans un récipient compatible avec l'utilisation aux micro-ondes.
Carton à nourriture avec poignée	Peuvent causer des arcs électriques Transférer la nourriture dans un récipient compatible avec l'utilisation aux micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou avec décoration métallique	Protéger la nourriture des micro-ondes avec du métal. Les décorations métalliques peuvent provoques des arcs électriques.
Liens en métal	Peuvent causer des arcs électriques et peuvent provoques un feu dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un feu dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre et contaminer les liquides à l'intérieur lorsque exposé à des hautes températures.
Bois	Le bois peut sécher lorsque utilisé dans un four à micro-ondes et peuvent causer des cassures ou ruptures.

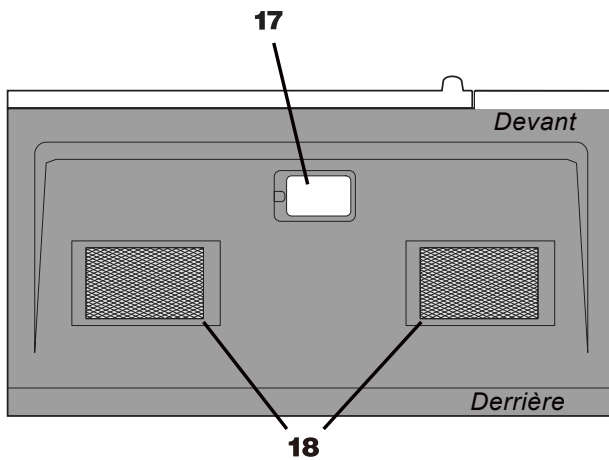


NOM DES PIÈCES

VUE DE FACE



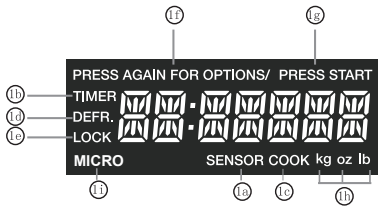
VUE D'EN DESSOUS



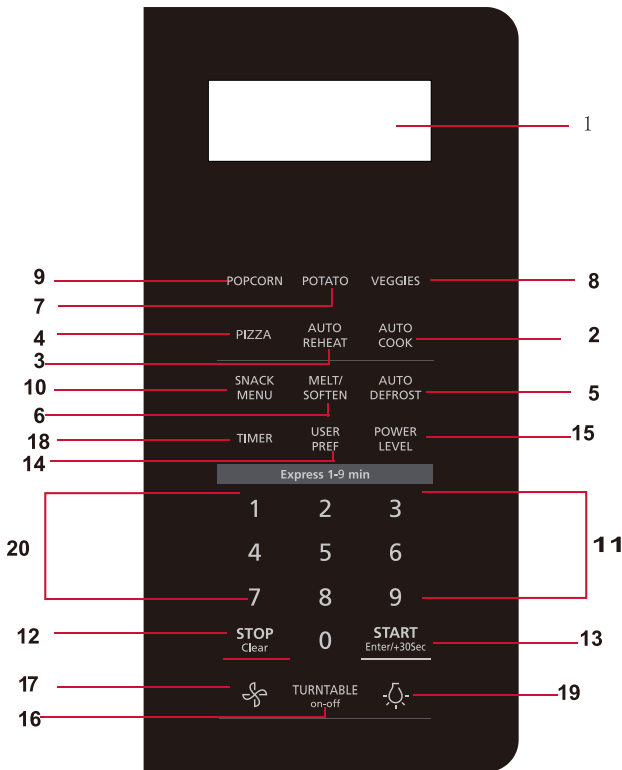
- 1 Porte de four à micro-ondes avec fenêtre transparente
- 2 Charnières de porte
- 3 Couvercle de guide d'onde: NE PAS ENLEVER.
- 4 Arbre du moteur de la table tournante
- 5 Lumière du four à micro-ondes
Il s'allume lorsque le four à micro-ondes fonctionne ou que la porte est ouverte.
- 6 Supports étagère
- 7 Verrous de porte de sécurité
Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est bien fermée.
- 8 Poignée
- 9 Touche Lumière fort/faible/ éteindre
Appuyez une fois sur la touche lumière fort/faible/éteindre la lumière pour fort, deux fois pour faible et trois fois pour éteindre la lumière.
- 10 Ventilation fort/faible/éteindre
Appuyez une fois sur la touche Ventilation fort/faible/éteindre pour vitesse élevée, deux fois sur la vitesse faible, trois fois pour éteindre le ventilateur.
- 11 Panneau de commande Auto-Touch
- 12 Affichage de l'heure: affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
- 13 Ouvertures de ventilation
- 14 Plateau tournant amovible
Le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne l'enlever que pour le nettoyage.
- 15 Support de plateau tournant amovible
Placez d'abord le support du plateau tournant sur l'arbre du moteur au centre du plancher du four à micro-ondes. Placez la bague de support sur le plancher du four à micro-ondes. Ensuite, placez le plateau tournant sur le support du plateau tournant en toute sécurité.
- 16 Support pour cuisson/réchauffage à 2 niveaux
- 17 Couvercle lumière
- 18 Filtres à graisse
- 19 Étiquette



PANNEAU DE CONTRÔLE



L'écran interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson.



Le numéro à côté de l'illustration de la touche du panneau de commande indique les pages sur lesquelles figurent des descriptions de fonctions et des informations d'utilisation.



(1) Affichage :

L'écran comprend une horloge et des indicateurs qui indiquent l'heure, les réglages du temps de cuisson, les puissances de cuisson, le capteur, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson sélectionnées.

Ia. CAPTEUR :

Icône affichée lors de la cuisson par capteur.

Ib. MINUTEUR :

Icône affichée lorsque le minuteur est en cours de réglage ou de fonctionnement.

Ic. CUISSON :

Icône affichée lors du démarrage de la cuisson au micro-ondes.

Id. DECON :

Icône affichée lors de la décongélation des aliments.

Ie. VERROU :

Icône affichée lors du verrouillage des contrôles.

If. APPUYER DE NOUVEAU POUR LES OPTIONS :

Icône affichée lorsque des options supplémentaires sont disponibles.

Ig. APPUYER SUR DEMARRER :

Icône affichée lorsqu'une fonction valide peut être lancée.

Ih. kg, oz, lb:

Icône affichée lors de la sélection du poids.

Ii. MICRO :

Icône pour le micro-ondes.

(2) Cuisson automatique

(3) Réchauffement automatique

(4) Pizza

(5) Décongélation automatique

(6) Fondre/Assouplir

(7) Pommes de terre (1-4 pommes de terre)

(8) Légumes

(9) Maïs soufflé

(10) Menu de collation

(11) Touches numériques (0 à 9)

(12) Arrêt/Effacer

(13) DEMARRER/Entrée /+30sec

(14) Préférence de l'utilisateur

(15) Niveau de puissance (11 niveaux de puissance disponibles)

(16) Plateau tournant (Activé-Désactivé)

(17) Ventilateur d'évacuation (Elevé/-Faible/Désactivé) ~

Permet d'éteindre le ventilateur d'évacuation et de régler sa vitesse.

(18) Minuteur (Activé-Désactivé)

(19) Lampe de surface (Elevé/-Faible/Désactivé)

~ Appuyer sur cette touche pour régler la luminosité des lampes de surface.

(20) Démarrage rapide (9 réglages de touches instantanés)

Remarque: Pour des informations détaillées, veuillez consulter la page relative indiquée ci-dessus.



- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez - vous de bien lire et comprendre ce Guide d'utilisation et d'entretien.
- L'horloge peut être désactivée lorsque le micro-ondes est branché et que la touche STOP est sélectionnée.
Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

1. Pour régler l'horloge

1). Supposons que vous voulez entrer l'heure correcte du jour 10:59

Touche	Affichage:
1. User pref	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2.	<small>PRESS START</small>
3. START/Enter/+30Sec	

REMARQUE

- 1). Si vous commencez à entrer un temps incorrect (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi.
Entrez l'heure correcte.
- 2). Si vous touchez STOP/clear pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure du jour ou un affichage vide si aucune heure n'a été réglée.

2. ARRET effacer

Appuyez sur la touche STOP/clear pour:

- 1). Effacez si vous faites une erreur pendant la programmation.
- 2). Annuler le réglage de la minuterie et le signal après la cuisson.
- 3). Arrêtez le four temporairement pendant la cuisson.
- 4). Retourner à l'heure à l'écran.
- 5). Appuyez deux fois sur la touche pour annulez un programme pendant la cuisson.



CUISINE MANUELLE

1. Temps de cuisson

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour une durée de 99 minutes 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes deux des zéros.

1). Supposons que vous voulez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 100% d'énergie.

Touche	Affichage:
1. (5) (3) (0)	5:30 <small>PRESS START</small>
2. Power Level	AL-HI <small>PRESS START</small>
3. START/Enter/+30Sec	5:30 <small>COO</small> <small>K</small> Compte à rebours

2. Interruption de la cuisson

Vous pouvez arrêter le four pendant un cycle en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer et le ventilateur s'éteint, mais la lumière reste allumée.

Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur «START/Enter/+30Sec».

Si vous ne voulez pas continuer la cuisson, ouvrez la porte et appuyez sur STOP/-clear.

3. Utilisation de la fonction démarrer par simple pression

Il s'agit d'une touche d'économie de temps qui démarre automatiquement la cuisson 2 secondes après la sélection. Les touches numériques 1, 2 ou 9 peuvent être touchées pour une fonction de cuisson automatique de 1 minute, 2 minutes ou 9 minutes.

Touche	Affichage:
1. (2)	2:00 <small>COOK</small> Compte à rebours



4. Utilisation de l'option ajouter 30 sec.

C'est un gain de temps. C'est une caractéristique simplifiée qui vous permet de régler rapidement et de commencer la cuisson au micro-ondes à une puissance de 100%.

1). Supposons que vous voulez cuire pendant une minute.

Touche	Affichage:
1. START/Enter/+30Sec	:30 COOK
2. START/Enter/+30Sec	1:00 COOK Compte à rebours

REMARQUE

«ALIMENTS» s'affiche si un cycle de cuisson rapide ou une touche de +30 sec n'est pas sélectionné dans les 5 minutes qui suivent la mise en place des aliments dans le four à micro-ondes. Vous devez ouvrir puis fermer la porte de nouveau pour effacer «Aliments» de l'écran.

5. Réglage de la cuisson minutée avec niveau de puissance

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson et une puissance spécifiques. Pour obtenir de meilleurs résultats, il y a 10 niveaux de puissance en plus de la puissance ÉLEVÉE (100%).

1). Supposons que vous voulez cuire pendant 5 minutes, 30 secondes à 80% de puissance.

Touche	Affichage:
1. (5) (3) (0)	5:30 PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. START/Enter/+30Sec	5:30 COOK Compte à rebours

REMARQUE

Si vous ne choisissez pas de niveau de puissance, le four se mettra automatiquement en marche avec une puissance ÉLEVÉE (100%).



6. Réglage de la cuisson en deux étapes

Pour de meilleurs résultats, certaines recettes demandent différents niveaux de puissance pendant un cycle de cuisson.

Vous pouvez programmer votre four pour deux niveaux de puissance pendant le cycle de cuisson.

- Supposons que vous souhaitez définir un cycle de cuisson en deux étapes. La première étape est un temps de cuisson de 3 minutes à une puissance de cuisson de 80% puis un temps de cuisson de 7 minutes à une puissance de cuisson de 50%.

Touche	Affichage:
1. (3) (0) (0) Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.	3:00 <small>PRESS START</small>
2. Power Level x 3	PL-80 <small>PRESS START</small>
3. (7) (0) (0) Pour régler une puissance de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.	7:00 <small>PRESS START</small>
4. Power Level x 6	PL-50 <small>PRESS START</small>
5. START/Enter/+30Sec	3:00 <small>COOK</small> Compte à rebours

REMARQUE

Vous pouvez programmer un deuxième étage de puissance «0» pour le temps de repos à l'intérieur du four.

7. Régler le niveau de puissance

Il y a onze niveaux de puissance prédéfinis.

L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes. Consulter un livre de recettes ou des recettes pour des recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR LA PUISSANCE SOUHAITÉ	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	Haute
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Moyen élevé



APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE NOMBRE DE FOIS POUR LA PUISSANCE SOUHAITÉ	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	MOTS COMMUNS POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Moyen
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Moyen faible / Décongélation
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Faible
POWER LEVEL x 11	0%	

8. Utilisation de la grille

La grille permet à plusieurs aliments d'être cuits ou réchauffés à la fois.

Toutefois, pour une cuisson et un réchauffage optimum, utilisez la fonction Plaque tournante ACTIVE et effectuer la cuisson avec CUISSON PAR CAPTEUR ou CUISSON AUTOMATIQUE sans la grille.

Lorsque la grille est utilisé, régler le temps et le niveau de puissance manuellement. Laisser beaucoup d'espace autour et entre les plats.

Prêtez une attention particulière à la cuisson et le réchauffement en cours.

Repositionnez les aliments et retournez-les de la grille au plateau tournant et / ou remuez-les au moins une fois pendant tout temps de cuisson ou de réchauffage. Après la cuisson ou le réchauffage, remuer si possible. L'utilisation d'un niveau de puissance inférieur aidera à une meilleure uniformité de cuisson et de réchauffage.

Éviter:

- 1). Stockage de la grille dans le four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 2). Faire sauter le maïs éclaté avec la grille dans le four à micro-ondes.
- 3). Utilisez un plat de brunissement sur la grille.
- 4). Utiliser la CUISSON PAR CAPTEUR et la CUISSON AUTOMATIQUE avec la grille.
- 5). Cuisiner directement sur les ustensiles de cuisine à micro-ondes.

REMARQUE

La fonction Marche/Arrêt de la table tournante peut être utilisée en mode manuel. Voir page 38.

9. Décongélation manuelle

Si les aliments que vous désirez décongeler ne figurent pas sur le diagramme de dégivrage ou sont supérieurs ou inférieurs aux limites de la colonne Quantité du diagramme de dégivrage (voir page 29-32), vous devez procéder au dégivrage manuellement.

Vous pouvez dégivrer tous les aliments congelés, soit crus ou préalablement cuits, en utilisant le niveau de puissance pour 30%.



Pour les aliments congelés crus ou préalablement cuits, la règle approximative est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, décongeler 4 minutes pour 1 livre de sauce spaghetti congelée.

Arrêtez toujours le four périodiquement pour enlever ou séparer les portions qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin du temps de dégivrage estimé, programmer le four en incréments de 1 minute sur le niveau de puissance 30% jusqu'à ce que ça soit totalement dégivré. Lorsque vous utilisez des récipients en plastique du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer du plastique afin de placer dans un plat micro-ondes.



CUISSON PAR SIMPLE PRESSION

1. Popcorn

Appuyer sur la touche «Popcorn» le voyant affiche alors 3,3 oz. et l'icône «PRESS AGAIN FOR OPTIONS». Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche «Popcorn» pour sélectionner 3,0 oz ou 1,75 oz.

Vous pouvez également appuyer sur les touches numériques pour choisir le poids du pop-corn (3,3 oz., 3,0 oz., 1,75 oz.).

1). Supposons que vous vouliez faire cuire 3,3 oz de pop-corn.

Touche	Affichage:
1. Popcorn	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 3.3 <small>oz</small>
2. START/Enter/+30Sec	POPCORN <small>COOK</small> Compte à rebours
Quantité	Appuyer sur la touche Pizza
3,3 Oz	Une fois
3,0 Oz	2 fois
1,75 Oz	3 fois

REMARQUE

Retirer l'étagère métallique du four à micro-ondes lors de la cuisson du pop-corn. N'utilisez pas de sacs en papier ordinaire. Ne pas refaire cuire les popcorns non éclatés.

Ne pas éclater pop-corn dans les ustensiles de cuisine en verre.

2. Légumes

Il ya 2 options (légumes surgelés, légumes frais) sous les légumes.

1). Supposons que vous voulez cuire deux tasses de légumes surgelés.



Touche

Affichage:

1. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FRESH

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FROZEN

3. START/Enter/+30Sec

FROZEN VEGGIES

Compte à rebours

COOK

Tableau Légumes

ALIMENTS (Température initiale)	MONTANT	PROCÉDURE
1 Légumes surgelés (-18°C)	2 tasses	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyez deux fois sur la touche Aliments pour Légumes surgelés. Après cuisson, remuer et laisser reposer, recouvert, pendant 3 minutes.
Légumes frais (5°C) Brocoli Choux de Bruxelles Chou	2 tasses	Lavez et placez dans la casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour les légumes tendres. Utilisez une pellicule de plastique pour les légumes tendres et croustillants. Appuyez une fois sur la touche Aliments pour légumes frais. Après la cuisson, remuer, si possible. Laisser reposer, recouvert, pendant 2 à 5 minutes.
2 Caulifères (flowerets) Cauliflore (entier) Épinard Courgette		
3 Carottes, tranchées Maïs à l'épi Haricots verts Courge d'hiver - en dés - moitiés		Placer dans la casserole. Ajouter 1-4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir avec le couvercle pour les légumes tendres. Utilisez une housse en plastique pour les légumes tendres et croustillants. Appuyez une fois sur la touche Aliments pour légumes frais. Après la cuisson, remuer si possible. Laisser reposer, recouvert, pendant 2 à 5 minutes.



3. Menu de collation

Le menu Snack est pour la cuisson/ réchauffage des aliments qui prennent un court laps de temps!

1). Supposons que vous souhaitiez réchauffer 3 hot dogs.

Touche	Affichage:
1. Snack Menu	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT 0005
2. START/Enter/+30Sec	1-6
3. 3	PRESS START 3
4. START/Enter/+30Sec	HOT 0005 COOK Compte à rebours

4. Tableau du menu de collation

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
1 Hot Dogs	1 - 6 pièces	Placer le hot dog dans le pain. Enveloppez chacun avec une serviette en papier ou une serviette.
2 Repas en Coupe	2,39 oz	Ce réglage est idéal pour les portions individuelles d'aliments en conserve emballés dans un petit récipient à micro-ondes, généralement 6 à 8 onces. Retirez le couvercle métallique intérieur et remettez le couvercle extérieur. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 1 ou 2 minutes.
3 Repas d'enfant surgelé	1-2 portions	Utilisez cette touche pour les aliments congelés, aliments prêts à servir. Il donnera des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Vous pouvez essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirez le paquet de l'enveloppe extérieure et suivez les instructions d'emballage pour le recouvrement. Après la cuisson, laisser reposer, recouvrir de 1 à 3 minutes.



5. Pomme de terre

1). Supposons que vous vouliez faire cuire 1 à 4 pommes de terre au four.

Touche	Affichage:
1. Potato	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 1 POTATO
2. START/Enter/+30Sec	POTATO COOK Compte à rebours

REMARQUE

1. Les temps de cuisson sont basés sur une pomme de terre moyenne de 8 onces.

6. Tableau des pommes de terre au four

ALIMENTS	MONTANT	PROCÉDURE
Pomme de terre*	1-4 portions	Percer avec une fourchette à plusieurs endroits. Placez sur une serviette en papier sur la table tournante. Après la cuisson, retirer du four et laisser reposer pendant 5 minutes.

* Il n'est pas nécessaire de saisir le montant ou le numéro.

7. Pizza

Appuyer sur la touche «Pizza» l'écran DEL affiche 6 oz. et l'icône «PRESS AGAIN FOR OPTIONS». Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche «Pizza» pour sélectionner une pizza de 8 oz. ou appuyer sur "1" ou "2" pour sélectionner 6 oz. ou 8 oz.

1). Supposons que vous vouliez cuire une pizza de 6,0 oz.

Touche	Affichage:
1. Pizza	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 6 oz
2. START/Enter/+30Sec	PIZZA COOK Compte à rebours



Quantité	Appuyer sur la touche Pizza
6,0 Oz	Une fois
8,0 Oz	2 fois

8. Réglage fondre/ramollir

Le four utilise une faible puissance pour fondre et adoucir les articles. Voir le tableau suivant.

1). Supposons que vous vouliez fondre 2 bâtonnets de beurre.

Touche	Affichage:
1. Melt/Soften	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MELT BUTTER
2. START/Enter/+30Sec	ENTER 1-2 STK
3. ②	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. START/Enter/+30Sec	MELT BUTTER Compte à rebours <small>COOK</small>

FONDRE TABLE

CATÉGORIE	MONTANT	DIRECTION
BEURRE	1 ou 2 bâtons	Déballer et placer dans un récipient pour micro-ondes. Pas besoin de couvrir le beurre. Remuer à la fin de la cuisson pour terminer la fonte.
CHOCOLAT	2, 4 ou 8 oz.	Chips de chocolat ou des carrés de chocolat de cuisson peut être utilisé. Déballer carrés et placer dans un récipient pour micro-ondes. Remuer à la fin du cycle pour terminer la fonte.
CRÈME GLACÉE	Pint, 1,5 Quart.	Placez le récipient dans le four. La glace sera suffisamment souple pour retirer plus facilement.
FROMAGE À LA CRÈME	3 ou 8 oz.	Déballer et placer le conteneur sur le micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température ambiante et prêt à être utilisé en recette.



RECHAUFFEMENT AUTOMATIQUE

1. Réchauffement automatique

Touche	Aliment	Quantité
Auto reheat x1	Boissons	1 - 3 Tasses
Auto reheat x2	Assiette à dîner	1 - 2 Assiettes
Auto reheat x3	Soupe/sauce	-
Auto reheat x4	Casserole	-
Auto reheat x5	Petits pains	1-3 Tranches

2. Repas rapides

1). Supposons que vous vouliez réchauffer 2 tasses de boisson

Touche	Affichage:
1. Auto Reheat	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>BEVERAGE</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p>
2. START/Enter/+30Sec	<p>ENTER 1-3 CUP</p>
3. ②	<p>PRESS START</p> <p>2 CUPS</p>
4. START/Enter/+30Sec	<p>BEVERAGE</p> <p>COOK</p> <p>Compte à rebours</p>



3. Cuisson automatique

Touche	Aliment	Quantité
Auto Cook x1	Bacon	1-3 tranches
Auto Cook x2	Dîner congelé	10 oz/20 oz
Auto Cook x3	Riz	1-2 tasses
Auto Cook x4	Petit-déjeuner surgelé	8 oz/12 oz

4. Repas rapides

1). Supposons que vous souhaitez préparer un Dîner Surgelé pour une portion.

Touche	Affichage:
1. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER
3. START/Enter/+30Sec	ENTER 1-2
4. ②	PRESS START 20 oz
5. START/Enter/+30Sec	FROZEN DINNER COOK Compte à rebours

REMARQUES

Lorsque AUTO COOKING est sélectionné, Turntable On est automatiquement réglé pour une cuisson optimale.



DÉCONGELATION AUTOMATIQUE

1. Utilisation de la décongélation automatique

La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation recommandée pour les aliments que vous décongelez.

Pour plus de commodité, la décongélation automatique inclut un mécanisme de bip intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réorganiser les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de dégivrage.

Trois différents niveaux de décongélation sont prévus:

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

Poids disponible est 0,1-6,0 lbs

1). Supposons que vous souhaitiez dégivrer 1,2 lbs de poisson.

Touche	Affichage:
1. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. Auto Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START/Enter/+30Sec	ENTER WEIGHT lb
5. ① and ②	1.2 lb
6. START/Enter/+30Sec	DEFR. FISH COOK

Compte à rebours

REMARQUES

Le four émet un bip pendant le cycle DEFROST. À ce moment, ouvrez la porte et tournez, séparez ou réarrangez la nourriture.

Retirez toutes les portions qui sont décongelé. Retournez les portions surgelées au four et touchez START/Enter/+30Sec pour reprendre le cycle de décongélation.



2. Conseils d'utilisation

- 1). Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le poisson, les coquillages, la viande et la volaille de son emballage papier ou plastique original (emballage). Sinon, l'enveloppe tiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut causer la surface extérieure des aliments à cuire.
- 2). Pour obtenir de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en une boule avant de la congeler. Pendant le cycle de DEFROST, le micro-onde signalera quand il est temps de retourner la viande. Gratter tout excès de givre de la viande et poursuivre le dégivrage.
- 3). Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de torréfaction pour attraper les résidus.

Ce tableau indique les sélections de type de nourriture et les poids que vous pouvez définir pour chaque type. Pour de meilleurs résultats, desserrer ou enlever le revêtement sur les aliments.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE	Catégorie	POIDS QUE VOUS POUVEZ METTRE (dixièmes de livres)
Auto Defrost x 1	Viande	0,1 à 6,0 livres
Auto Defrost x 2	Volaille	0,1 à 6,0 livres
Auto Defrost x 3	Poisson	0,1 à 6,0 livres

3. Tableau de conversion de poids

Vous êtes probablement habitué à mesurer les aliments en livres et onces qui sont des fractions d'une livre (par exemple, 4 onces égale 1/4 livre). Toutefois, afin d'entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, vous devez spécifier livres et dixièmes de livre.

Si le poids sur le paquet de nourriture est en fractions d'une livre, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en décimales.

	Poids équivalent
ONCES	POIDS DECIMAUX
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 Livre à un quart
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 Demi-livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 Trois quarts de livre



	Poids équivalent
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 Un livre

REMARQUES

Si le chiffre est entre deux poids décimaux, choisissez le poids inférieur pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

4. Tableau de décongélation automatique

REMARQUE: Les viandes de forme irrégulière et de gros morceaux gras de viande doivent avoir les zones étroites ou grasses protégées par une feuille au début de la séquence de décongélation.

Réglages viandes

ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
BOEUF			
Boeuf haché, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb. Congeler en forme de boule.
Boeuf haché, galettes	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Ne pas décongeler moins de 2 oz. Galettes Enfonchez le centre au moment de la congélation.
Bifteck rond	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Filet de filet	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Boeuf	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Bœuf braisé	VIANDE	Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.



ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Rôti de côte	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de croupe	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
AGNEAU			
Cubes pour ragoût	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtelettes (1 pouce d'épaisseur)	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes de porc			
(Épaisseur de 1/2 pouce)	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Côtes de style campagnard	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses, Liens	VIANDE	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Saucisses, en vrac	VIANDE	Retirer les portions décongelées à la fourchette. Tourner. Retourner le reste au four.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Rôti de limande, désossé	VIANDE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.



Tableau de décongélation automatique (Suite)

Volaille réglages

ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POULET Entier (jusqu'à 6 lbs)	LA VOLAILLE	Retournez le côté du sein vers le bas. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer la poitrine de poulet vers le haut dans un plat sûr pour micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide. Retirer les abats quand le poulet est partiellement décongelé. Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
Découpage		Séparez les morceaux et réorganisez-les. Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	
CORNOUAILLAIS HENES entier	LA VOLAILLE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.
DINDE Poitrine (jusqu'à 6 lbs)	LA VOLAILLE	Tourner. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.

Réglages Poissons

ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
POISSON			
Filets	POISSON	Tourner. Séparer les filets lorsqu'ils sont partiellement décongelés, si possible.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Séparer soigneusement les filets sous l'eau froide.
Steaks	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Faire couler de l'eau froide pour terminer la décongélation.
Entier	POISSON	Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes. Couvrir la tête et la queue avec du papier d'aluminium; Ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les côtés du micro-ondes. Terminer la décongélation en immergeant dans l'eau froide.



ALIMENTS	AGNEAU	AU BIP	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
FRUITS DE MER			
La chair de crabe	POISSON	Briser. Tourner.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Queues de homard	POISSON	Retournez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Crevette	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.
Escalopes	POISSON	Séparez et réorganisez.	Placer dans un plat allant au micro-ondes.

5. Conseils de décongélation

- 1). Lors de l'utilisation de la fonction décongélation automatique, le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (le poids de la nourriture moins le conteneur).
- 2). Avant la tarification, assurez-vous d'enlever tous les torsions métalliques qui viennent souvent avec des sacs d'aliments congelés, et de les remplacer par des cordes ou des bandes élastiques.
- 3). Ouvrir les récipients, tels que les cartons, avant de les mettre dans le four.
- 4). Toujours fendre ou percer des sachets en plastique ou un emballage.
- 5). Si la nourriture est enroulée, enlevez la feuille et placez la nourriture dans un récipient approprié.
- 6). Fendez la peau de la nourriture écorchée, comme la saucisse.
- 7). Pliez les sachets en plastique des aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- 8). Toujours sous-estimer le temps de dégivrage. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, retournez-les au four à micro-ondes pour plus de décongélation.
- 9). La durée de décongélation varie en fonction du degré de solidité des aliments.
- 10). La forme de l'emballage affecte la rapidité avec laquelle les aliments décongèleront. Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement qu'un bloc profond.
- 11). Lorsque les aliments commencent à décongeler, séparez les morceaux.
- 12). Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- 13). Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger des parties de nourriture telles que des ailes de poulet, des pointes de jambe, des queues de poisson ou des zones qui commencent à se réchauffer. Assurez-vous que le film ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four. Le film peut endommager la doublure du four.
- 14). Pour de meilleurs résultats, laissez les aliments reposer après la décongélation.
- 15). Retourner les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Casser et retirer les aliments au besoin.



FONCTIONS PRATIQUES

1. Préférence utilisateur

Le four à micro-ondes dispose de réglages qui vous permettent de personnaliser l'opération pour votre commodité. Le tableau ci-dessous présente les différents paramètres. Appuyez plusieurs fois sur la touche horloge et paramètres, pour accéder à la fonction de réglage souhaitée.




Appuyez sur la touche	Option
User pref x1	Horloge
User pref x2	Verrouillage des Commandes
User pref x3	Volume Désactivé/Faible/Moyen/Elevé/
User pref x4	Poids lb/kg
User pref x5	Affichage de l'horloge activé/désactivé
User pref x6	Démo

2. Réglage de l'horloge

L'horloge peut être désactivée lorsque la micro-onde est tout d'abord branchée et la touche STOP/clear est sélectionnée.

Pour réactiver l'horloge, suivez les instructions de l'horloge.

1). Supposons que vous souhaitez régler l'horloge pour 10:59.

Touche	Affichage:
1. User pref	<div style="text-align: center;"> <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>  </div>
2. (1) (0) (5) (9)	<div style="text-align: center;"> <small>PRESS START</small>  </div>
3. START/Enter/+30Sec	<div style="text-align: center;">  </div>

REMARQUE

- 1). Si vous commencez à entrer un temps incorrect (par exemple 2:89), le 8 est un chiffre non valide et ne peut pas être saisi. Entrez l'heure correcte.
- 2). Si vous touchez pendant le réglage de l'horloge, l'écran affiche la dernière heure du jour ou un affichage vide si aucune heure du jour n'a été réglée.



3. Réglage de l'activation/désactivation du verrouillage des commandes

Pour activer le verrouillage.

Touche	Affichage:
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. START/Enter/+30Sec	LOCKED

4. Réglage du son comme faible/moyen/eleve/desactive

Pour Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation de votre four.

- 1). **Une tonalité de programmation** retentit chaque fois que vous touchez une touche.
- 2). **Trois signaux** signalent la fin d'un compte à rebours de la minuterie de cuisine.
- 3). **Trois signaux** signalent la fin d'un cycle de cuisson.
- 4). Supposez que vous désiriez désactiver le signal sonore.

Touche	Affichage:
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME OFF
4. START/Enter/+30Sec	OFF



5. Réglage du poids lb/kg

1). Supposons que vous vouliez changer de poids entre livres et kilogrammes.

Touche	Affichage:
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5 START/Enter/+30Sec	Lb lb Kg kg

6. Activation/Désactivation de l'affichage de l'horloge

1). Supposons que vous souhaitiez activer l'affichage de l'horloge.

Touche	Affichage:
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5 User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6 START/Enter/+30Sec	OFF



7. Activation/désactivation du mode démo

1). Supposez que vous voulez entrer en mode Demo. Lorsque le mode Demo est activé, les fonctions de programmation fonctionnent en mode de compte à rebours rapide sans puissance de cuisson.

Touche	Affichage:
1. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW
4. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START Lb / Kg
5. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
6. User pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF OR PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO ON
7. START/Enter/+30Sec	ON OR OFF


8. Réglage du minuteur de cuisine

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuteur de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes, 99 secondes. La minuteur de cuisine peut être utilisé pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

1). Supposez que vous souhaitez régler pendant trois minutes.

Touche	Affichage:
1. Timer	TIMER ENTER TIME





Touche	Affichage:
2. 	TIMER 3:00
3. Timer	TIMER 3:00 Le minuteur commence à compter

9. Utilisation du ventilateur

Le pad contrôle le ventilateur à deux vitesses. Si le ventilateur est éteint, la première pression du ventilateur entraîne le ventilateur sur HAUT, le second sur BAS et le troisième sur DESACTIVE.

1). Supposons que vous vouliez régler la vitesse du ventilateur sur BAS à partir de la position DESACTIVE.

Touche	Affichage:
1. 	HIGH
2. 	LOW

REMARQUE

Si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four devient trop chaude, le ventilateur s'allume automatiquement pour protéger le four. Il peut rester jusqu'à une heure pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, le ventilateur ne s'éteindra pas.

10. Utilisation de la lampe de la table de cuisson

Le pad contrôle le voyant de la table de cuisson. Si le voyant est éteint, la première pression sur la touche lumière allumera la lumière (haute), la deuxième touche Nite (bas) et la troisième touche désactivée.

1). Supposez que vous désiriez régler la lumière pour HIGH de la position OFF.

Touche	Affichage:
1. 	HIGH



11. Mise en marche et arrêt du plateau tournant

Appuyez sur Turntable On-Off pour activer ou désactiver la plaque tournante. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant allumé. Il peut être désactivé pour de grands plats.

Touche	Affichage:
1. Turntable On-Off	OFF
2. Turntable On-Off	ON

REMARQUE

Parfois, la plaque tournante peut devenir chaude au toucher pendant et après la cuisson. Ne faites pas fonctionner le four vide sans nourriture.



ENTRETIEN

RESOLUTION DE PROBLEMES

Vérifier votre problème en utilisant le tableau ci-dessous et essayer les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas correctement, contacter le centre de service autorisé le plus proche.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> a. Le câble électrique du four n'est pas branché b. La porte est ouverte c. Une mauvaise sélection est affichée 	<ul style="list-style-type: none"> a. Brancher la prise b. Fermer la porte et essayer de nouveau c. Vérifier les instructions
Arc électrique ou étincelles	<ul style="list-style-type: none"> a. Des matériaux qui doivent être évités aux micro-ondes ont été utilisés b. Le four est utilisé vide c. De la nourriture qui a éclaboussé est présente dans le four 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utiliser seulement de la vaisselle compatible avec les micro-ondes b. Ne pas faire fonctionner lorsque le four est vide c. Nettoyer le four avec une serviette mouillée et un produit nettoyant doux.
Nourritures non cuites de façon uniforme	<ul style="list-style-type: none"> a. Des matériaux qui doivent être évités aux micro-ondes ont été utilisés b. La nourriture n'est pas complètement décongelée c. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats d. La nourriture n'a pas été mélangée 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utiliser seulement de la vaisselle compatible avec les micro-ondes seulement avec un couvercle b. Augmenter le temps de cuisson ou la puissance c. Utiliser un temps de cuisson ou un niveau de puissance compatibles. d. Mélanger la nourriture
Nourritures trop cuites	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats	Utiliser un temps de cuisson ou un niveau de puissance compatibles
Nourritures pas assez cuites	<ul style="list-style-type: none"> a. Des matériaux qui doivent être évités aux micro-ondes ont été utilisés b. La nourriture n'est pas complètement décongelée c. Les ouvertures de ventilation du four sont obstruées d. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utiliser seulement de la vaisselle compatible avec les micro-ondes b. Décongeler complètement la nourriture c. Utiliser un temps de cuisson ou un niveau de puissance compatibles. d. Mélanger la nourriture
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> a. Des matériaux qui doivent être évités aux micro-ondes ont été utilisés b. Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats c. La nourriture n'a pas été mélangée 	<ul style="list-style-type: none"> a. Utiliser seulement de la vaisselle compatible avec les micro-ondes b. Utiliser un temps de cuisson ou un niveau de puissance compatibles. c. Mélanger la nourriture





GASLAND chef

1 (844)538-7890

www.gaslandchef.com

