



# OWNER'S MANUAL DRAWER MICROWAVE OVEN

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance  
and keep it handy for reference at all times.

**SKSMD2401S**

**US   ENGLISH (US)   CA   FRANÇAIS (FC)**



MFL71665801  
Rev.02\_022522  
TINSKB274MRR0

[www.signaturekitchensuite.com](http://www.signaturekitchensuite.com)

Copyright © 2020-2022 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

## TABLE OF CONTENTS

### 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

3 READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

3 WARNING

### 6 INSTALLATION

---

6 Parts and Specifications

7 Installation Requirements

### 8 OPERATION

---

8 Cookware Guide

9 Cooking Guide

10 Control Panel

10 Menu Guide

11 Getting Started

13 Using Sensor Operations

### 19 MAINTENANCE

---

19 Cleaning

### 20 TROUBLESHOOTING

---

20 Before Calling for Service

### 21 LIMITED WARRANTY

---

21 USA

### 23 LIMITED WARRANTY

---

23 CANADA

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

### Safety Messages

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**.

These words mean:



### **WARNING**

You may be killed or seriously injured if you do not follow instructions.



### **CAUTION**

You may be injured or cause damage to the product if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what may happen if the instructions are not followed.

## WARNING



### **WARNING**

- To reduce the risk of explosion, fire, death, electric shock, injury or scalding to persons when using this product, follow basic precautions, including the following:

### Technical Safety

- This appliance is not intended for use by persons (Including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy when using the microwave oven, read all instructions before using the appliance.
- Children must not be allowed to play with accessories or hang down from the door or any part of the oven. Doing so can cause serious injury and damage. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Read and follow the **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the electrical **GROUNDING INSTRUCTIONS** section.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, 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.
- To avoid electric shock:
  - 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.
  - Do not immerse the electrical cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces.
  - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

- If materials inside the oven ignite:
  - Keep oven door closed and turn the oven off.
  - Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- 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.
- Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.
- **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**  
To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- 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.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Only use cookware that is suitable for use in warming drawers.

## Operation

- Do not use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
- Do not run the oven while it is empty.
- If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- Take care when the door is opened to avoid injury.
- To avoid improperly cooking some foods:
  - Do not heat any type of baby bottle or baby food. Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
  - Do not heat small-necked containers, such as syrup bottles.
  - Do not deep-fat fry in the microwave oven.
  - Do not attempt home canning in the microwave oven.
- Do not use the oven for the purpose of dehumidification (for example, operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, plants, soil, pets or any other living matter inside it). The oven must only be used for heating or cooking food. The results of misuse can include safety risks such as fire, burns, or death due to electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children must be kept away unless continuously supervised.
- Do not use recycled paper products. They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.

## Maintenance

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by an authorized service person.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not rinse trays and racks by placing them in water just after cooking. This may cause breakage or damage. Improper use could result in damage to the oven.

## Radio/TV/Wireless Equipment Interference

- Operating the microwave oven near equipment—such as a radio, TV, wireless LAN, Bluetooth devices, medical equipment, or wireless equipment—which uses the same frequency, may cause interference. This interference is not an indication of a defect in the product or its operation. The product is safe to use.
- Do not use medical equipment near the microwave oven, as the interference could affect the medical equipment's operation.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
  - Reorient the receiving antenna of the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
  - Relocate the microwave oven in relation to the radio, TV, Bluetooth, or other equipment.
  - Move the microwave oven away from the receiver.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits

## FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

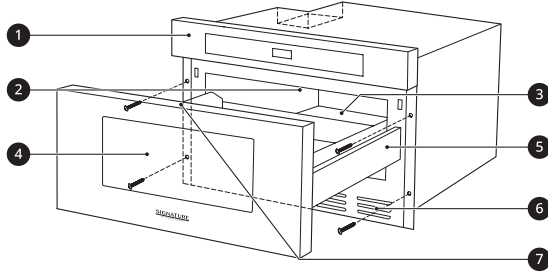
- This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:
  - Reorient the receiving antenna of the radio or television.
  - Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
  - Move the microwave oven away from the receiver.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.
- The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# INSTALLATION

## Parts and Specifications

### Front View



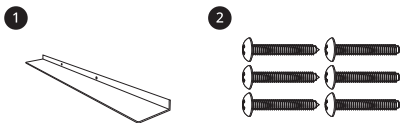
- ❶ Control Panel
- ❷ Waveguide Cover
- ❸ Nameplate
- ❹ Window
- ❺ Drawer Microwave guides
- ❻ Vent
- ❼ Menu label

#### NOTE

- Do not remove the waveguide cover from the inside cavity of the oven. It is there to protect the microwave components from food splatters.
- Open the Drawer Microwave fully. The name plate is beyond the back wall of the microwave cavity facing up from the flat surface.

### Accessories

Accessories will vary depending on the model purchased.



- ❶ Flush Mount Deflector Vent (Stainless Steel)
- ❷ Mounting Screws (Stainless Steel)

#### ⚠ WARNING

- Do not operate the oven when it is empty or without the glass tray. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

#### ⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, metal cookware, or metal rimmed cookware in the oven.

### Specifications

<b>Model</b>	SKSMD2401S
<b>Power Supply</b>	120/117 V AC, 60 Hz
<b>Rated Power Consumption</b>	1500 W
<b>Microwave Output</b>	Max. 900 W*
<b>Frequency</b>	2450 MHz
<b>Rated Current</b>	13.6 A
<b>Dimensions (W x H x D)</b>	23.9 x 15.9 x 23.3 inches (60.6 x 40.4 x 59.2 cm)
<b>Oven Cavity Dimensions (W x H x D)</b>	17.3 x 7.1 x 16.6 inches (44.0 x 18.1 x 42.1 cm)
<b>Capacity of Oven Cavity</b>	1.2 cu.ft. (0.034 m <sup>3</sup> )

\* IEC 60705 RATING STANDARD. Specifications are subject to change without prior notice.

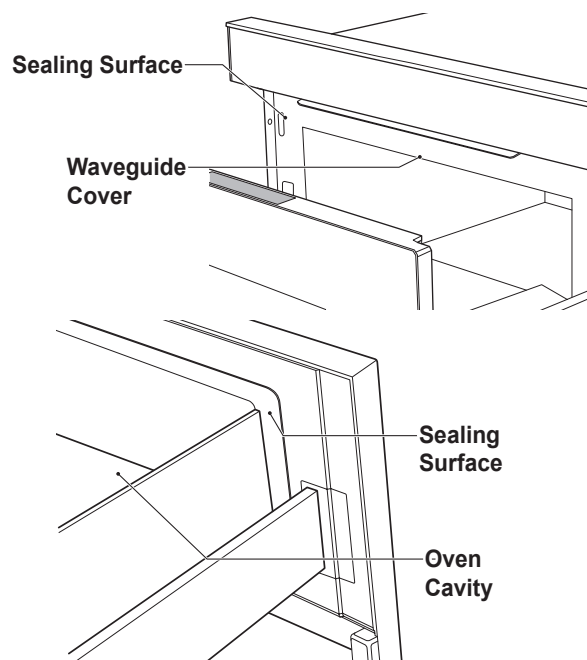
#### NOTE

- This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial use.
- Do not cook food for too long. The microwave oven can be damaged.

## Installation Requirements

### Unpacking and Examining

- 1 Remove all packing materials from inside the Drawer Microwave. **DO NOT REMOVE THE WAVEGUIDE COVER**, which is located on the top of the Drawer Microwave.
- 2 Remove the feature sticker, if there is one. Check the drawer for any damage, such as misaligned or bent drawer, damaged drawer seals and sealing surfaces, broken or loose drawer guides and dents inside the cavity or on the front side of the drawer. If there is any damage, do not operate the Drawer Microwave and contact your dealer or the Signature Kitchen Suite Customer Information Center.



### Electrical Requirements

The oven is designed to operate on a Standard 120/117 V, 60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15 A or 20 A and the microwave oven is the only appliance on the circuit. It is not designed for 50 Hz or any circuit other than a 120/117 V, 60Hz circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

### Voltage Warning

The voltage used at the wall socket must be the same as specified on the oven name plate located on the back or on the side of the control panel of the oven. Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. If the microwave oven does not perform normally in spite of proper voltage, unplug and reconnect the power cord.

### Do Not Block Air Vents

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation the oven may overheat. To prevent damage to the oven, a sensitive safety device detects overheating and automatically turns the oven off. The oven cannot be used until it has cooled sufficiently.

### 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 grounding can result in a risk of electric shock.

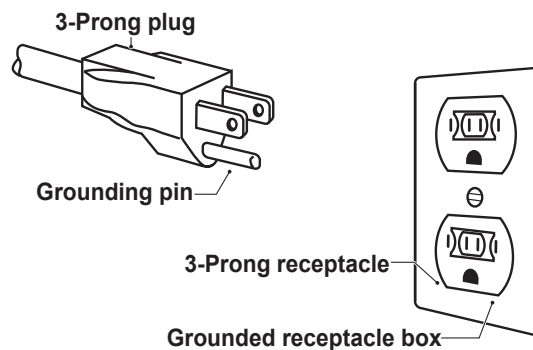
Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

1. Use of an extension cord is not recommended. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person install an outlet near the appliance.
2. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot socket that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

#### NOTE

- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should not be draped over a counter or table where children could pull on it, or located where it could present a trip hazard.

See below for directions on placing the cord properly.



Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

# OPERATION

## Cookware Guide

### Microwave-Safe Cookware

Use microwavable cookware.

- **Ovenproof Glass**
  - Ovenproof glassware that is treated for high intensity heat so it is heat-resistant is microwave-safe.
  - Use utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metal rims.
  - Do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter when heated.
- **China:** Use bowls, cups, serving plates, pottery, stoneware, ceramic, and platters without metal rims or handles. Many containers made of these materials are microwave-safe, but test them before use.
- **Plastic**
  - **Plastic Storage Containers:** Use plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Do not use them when cooking food for long periods or at high power levels, as the hot food will eventually warp or melt the plastic.
  - **Plastic wrap (as a cover):** Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food.
  - **Plastic Cooking Bags:** Provided they are specially made for cooking, cooking bags are microwave safe. Remember to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in the microwave oven, as they will melt and rupture.
  - **Plastic Microwave Cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. You may be able to use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
- **Paper**
  - Use paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metal rims or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.
  - Paper plates and containers are convenient and safe to use in the microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked.
  - Avoid colored paper products as the color may run. Do not use recycled paper products in the microwave oven. They may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave.
- **Tableware**
  - Many containers made of pottery, stoneware and ceramic are also microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.
  - Do not put plates with painted decoration in the oven, as the paint may contain metal and cause arcing.

### Microwave-Unsafe Cookware

- **Metal Containers/Metal Decoration**
  - Never use metal or metal-rimmed cookware in the microwave oven.
  - Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.
  - Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers, foil trays, metal-rimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal rim interferes with normal cooking and may damage the oven.
- **Aluminum Foil**
  - Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing.
  - Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings.
  - Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.
- **Wood**
  - Wood bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven.
  - Baskets react in the same way.
- **Tightly Covered Cookware**
  - Be sure to leave openings for steam to escape from covered containers.
  - Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking.
  - Tightly closed pouches could explode.
- **Brown Paper**
  - Avoid using brown paper bags.
  - They absorb too much heat and could burn.
- **Flawed or Chipped Cookware:** Any container that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.
- **Metal Twist-Ties**
  - Remove metal twist-ties from plastic or paper bags.
  - They become hot and could cause a fire.

### Testing Cookware before Use

Most heat resistant and non-metallic cookware is safe for use in your oven. However, some cookware may contain materials that are not suitable for microwave use. Follow the steps below to find out if cookware can be used in the microwave.

- 1 Place the container in question and a glass measuring cup filled with water next to each other inside the oven.
- 2 Heat the container and glass measuring cup for 1 minute at HIGH power.
  - If the water heats up but the container remains cool to the touch, the container is microwave-safe.
  - If the temperature of the water does not change but the container becomes warm, it is not safe for use in the microwave oven.



## CAUTION

- Use cookware when heating food. Do not place food directly on floor of oven.
- Some items with high lead or iron content are not suitable for microwave cooking.
- Cookware should be checked to ensure that it is suitable for use in the microwave.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot.

## Cooking Guide

### Cooking Tips

Carefully monitor the food in the microwave oven while it is cooking. Directions given in recipes to elevate, stir, etc., are the minimum steps recommended. If food is overcooked (dry), undercooked, or unevenly cooked, make adjustments before or during cooking to correct the problem.

#### • Overcooked or Dry Food

- **Sprinkling:** Sprinkle low-moisture foods such as roasts and vegetables with water before cooking, or cover them to retain moisture.
- **Density:** Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles.
- **Shielding:** Cover the corners of square dishes with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Don't use too much foil, and secure the foil to the dish. Foil can cause arcing if it gets too close to the oven walls during cooking.
- **Bones and Fat:** Bones conduct heat, and fat cooks more quickly than meat. Take care with bony or fatty cuts of meat.

#### • Undercooked Food

- **Covering:** Cover food with a microwave-safe lid, parchment paper (not waxed paper), or plastic wrap to trap heat and steam and cook food more quickly.
- **Standing Time:** Let food stand for several minutes after being removed from the oven to allow it to finish cooking and help flavors blend and develop.
- **Quantity:** The more food you place in the oven, the longer the required cooking time.
- **Temperature:** Ice-cold ingredients take much longer to cook than room temperature ingredients.

#### • Unevenly Cooked Food

- **Stirring:** Stir food from the outside toward the center during cooking, as food at the outside of the dish heats more quickly.
- **Arranging:** Turn food over several times during cooking. The upper portion of thick foods cooks more quickly than the lower portion.
- **Shaping:** Place the thickest portions of foods like meat, poultry or fish toward the outside of the cookware to help them cook more evenly. If possible, shape foods into thin rounds or rings.

#### • Brownies

- For best results when cooking brownies, place the pan about 1 1/2 in. (38.1 mm) from the door.

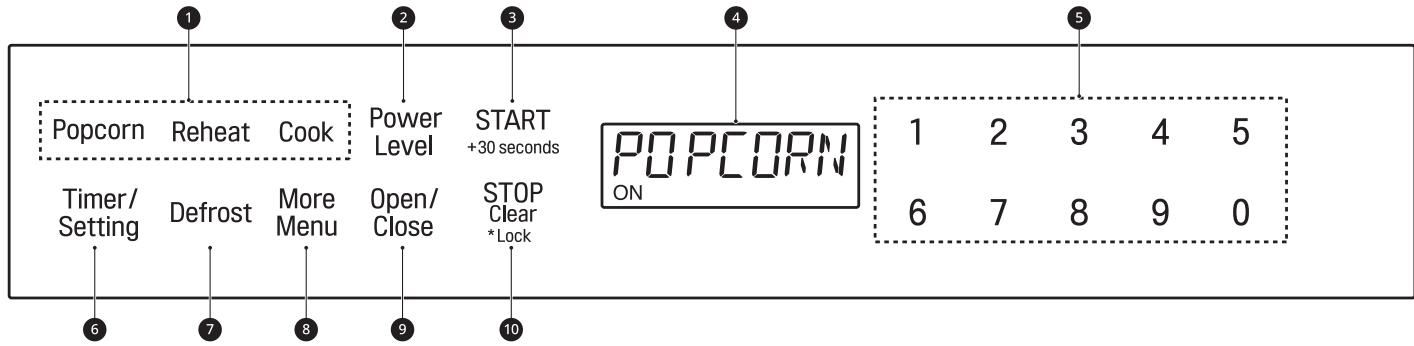
## Precautions

### WARNING

- Do not use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
- Never operate the oven when it is empty. Food or water should always be in the oven during operation to absorb the microwave energy.
- Place the front surface of the door three inches or more from the edge of a countertop to avoid accidental tipping of the microwave oven during normal use.
- To program the oven, press the center of each pad firmly. When a pad is pressed correctly, a beep sounds and the oven is activated. Do not press several pads at once.
- Do not strike the control panel with silverware, utensils, etc. It may be damaged or broken.
- Always be careful when taking cookware out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot. See the Cookware Guide section for more information.
- Do not rinse containers by placing them in water immediately after cooking. This may cause breakage. Also, always allow the turntable to cool before removing it from the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers or clothes. They may catch fire.
- Use thermometers that have been approved for microwave oven cooking.
- The turntable must always be in place when you operate the oven.

## Control Panel

### Control Panel Features



#### 1 Sensor Operations

- Touch the buttons to select preprogrammed cook and reheat settings for popular food items.

#### 2 Power Level

- Touch **Power Level** to set a cooking power.

#### 3 START/+30 seconds

- Touch **START/+30 seconds** to start the oven.
- Touch **START/+30 seconds** to cook at 100% cook power for 30 seconds.
- Touch **START/+30 seconds** during cooking to increase cook time by 30 seconds. (Up to 99 minutes and 59 seconds)

#### 4 Display

- Shows the time of day, cooking time settings, and selected cooking functions.

#### 5 Number Keys

- Touch the number keys to set cooking time, power level, quantity, or weight.

#### 6 Timer/Setting

- Touch **Timer/Setting** to use your microwave oven as a kitchen timer.
- Touch **Timer/Setting** to set the time of day.

#### 7 Defrost

- Touch this key to select food type and defrost food by weight.

#### 8 More Menu

- Touch **More Menu** to melt, soften or warm the foods shown on the Menu Label.
- Touch **More Menu** to reheat coffee, tea or hot cereal.

#### 9 Open/Close

- Touch **Open/Close** to open or close the microwave.

#### 10 STOP/Clear/Lock

- Touch **STOP/Clear** to stop the oven or clear all entries.
- Touch and hold **STOP/Clear** for 3 seconds to lock the control panel.

## Menu Guide

DEFROST		SENSOR COOK		MORE MENUS					
1	Ground Meat	1	Baked Potatoes	Melt	1	Butter	7	Beverage Reheat	
2	Steaks/Chops	2	Sweet Potatoes		2	Chocolate			8
3	Boneless Poultry	3	Fish/Seafood	Soften	3	Ice Cream			9
4	Bone-in Poultry	4	Brown Rice		4	Cream Cheese			
5	Roast	5	White Rice	Warm	5	Syrup			
6	Casserole or Soup				6	Dessert Topping			
		6	Quick Fresh Vegetables						
		7	Longer Fresh Vegetables						
		8	Frozen Vegetables						
		9	Ground Meat						
		10	Frozen Entrees						

## Getting Started

### Setting the Clock

Set the current time to operate the microwave oven.

- 1 Plug in the Drawer Microwave. **ENJOY** **YOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** will appear.
- 2 Touch the **STOP/Clear** pad. **:** will appear.
- 3 Touch **Timer/Setting** pad twice. The display shows **TOSET** **CLOCK** **ENTER** **TIME**.
- 4 Touch number pads for correct time of day and touch **START/+30 seconds** pad.
  - This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, **ERROR** will appear in the display. Touch the **STOP/Clear** pad and re-enter the time.
  - If the electrical power supply to your Drawer Microwave should be interrupted, the display will intermittently show **ENJOY** **YOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/Clear** pad and reset the clock for the correct time of day.

#### NOTE

- The Drawer Microwave can be programmed with the drawer open except for **START/+30 seconds**.

### Open or Close Microwave

Press the **Open/Close** pad on the control panel to open the microwave.

### Child Lock

Use this safety feature to lock the control panel before cleaning the oven or to prevent children from unsupervised use of the oven.

#### Setting Child Lock to ON

Touch **STOP/Clear** pad and hold for 3 seconds. The display shows **LOCKON**.

#### Canceling Child Lock

Touch **STOP/Clear** pad and hold for 3 seconds. The display shows **LOCK** **OFF**.

- The **Child Lock** is canceled when the electrical power supply to your oven is interrupted. Set the **Child Lock** again when power to the oven is restored.

### Kitchen Timer

The Timer function serves as an extra kitchen timer. It chimes when the set time runs out. It does not start or stop cooking.

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 3 times.
- 2 Enter time.
- 3 Touch **START/+30 seconds** pad.
  - To cancel timer, touch **STOP/Clear**.

### Audible Signals

At the end of timed cook, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

### To Turn Sound Off

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 4 times. **SOUND** **OFF ?** **TOUCH** **START**
- 2 Touch **START/+30 seconds** pad. The display shows **SOUND** **OFF**.

### To Restore Sound

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 4 times. **SOUND** **ON ?** **TOUCH** **START**
- 2 Touch **START/+30 seconds** pad. The display shows **SOUND** **ON**.

### End of Cooking Reminder

At end of timed cooking, the microwave will signal every 10 seconds for the first minute; then every 3 minutes until **STOP/Clear** pad is touched, up to one hour.

### To Turn Reminder Off

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 5 times. The display shows **REMIN** **SIGNAL** **OFF ?** **TOUCH** **START**.
- 2 Touch **START/+30 seconds** pad. The display shows **REMIN** **SIGNAL** **OFF**.

### To Turn Reminder Signal Back On

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 5 times. The display shows **REMIN** **SIGNAL** **ON ?** **TOUCH** **START**.
- 2 Touch **START/+30 seconds** pad. The display shows **REMIN** **SIGNAL** **ON**.

### Auto Start


If you wish to program the Drawer Microwave to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure.

- 1 Touch **Timer/Setting** pad 6 times. The display shows **AUTO** **START** **TOUCH** **START**.
- 2 Touch **START/+30 seconds** pad. **ENTER** **START** **TIME**
- 3 Enter start time. **4:30** **TOUCH** **SET-** **TINGS**
- 4 Touch **Timer/Setting** pad. **ENTER** **COOKING** **TIME**
- 5 Touch the number pads to enter cooking time. **20:00** **TOUCH** **START** **OR** **TOUCH** **POWER** **LEVEL** Touch **Power Level** pad repeatedly until the desired power level is reached. **TOUCH** **START**
- 6 Touch **START/+30 seconds** pad.



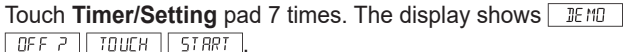
## Demonstration Mode

### To Select Demo Mode

1 Touch **Timer/Setting** pad 7 times. The display shows **DEMO**  


2 Hold **START/+30 seconds** pad for 3 seconds. The display shows **DEMO**.

### To Cancel Demo Mode

1 Touch **Timer/Setting** pad 7 times. The display shows **DEMO**  


2 Touch **START/+30 seconds** pad. The display shows **OFF**.

### NOTE

- Drawer Microwave doesn't heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly.

## Energy Saving

This microwave will go into standby mode after a period of inactivity. The backlight of the display will automatically dim after 3 minutes if the unit has not been in operation. If the display is in standby mode, simply touch the control panel or open/close the door to return the backlight to maximum brightness.

## Setting Manual Cooking Times

### Time Cooking

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

### Cooking for 5 minutes at 100%.

1 Enter cooking time **5 0 0**. **5:00** **TOUCH** **START** **OR**  


2 To cook at 100% power (High), touch **START/+30 seconds** pad.

### NOTE

- If a power level is not selected, the oven defaults to 100% power.

## Microwave Power Levels

This microwave oven is equipped with 11 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking.

### Defrosting for 5 minutes at 30%.

1 Enter defrost time **5 0 0**. **5:00**

2 Touch **Power Level** pad 8 times.

3 Touch **START/+30 seconds** pad.

Touch Power Level x Times	Power Level
1	100% (High)
2	90%
3	80%
4	70% (Medium High)
5	60%
6	50% (Medium)
7	40%
8	30% (Med Low/Defrost)
9	20%
10	10% (Low)
11	0%

## Help

Each setting of Popcorn, Reheat, Cook, Defrost and Beverage has a cooking hint. If you wish to check, touch **Timer/Setting** whenever **HELP** is lighted in the Interactive Display for these and other manual operation hints.

## +30 seconds

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

### NOTE

- To use **+30 seconds**, touch pad within 3 minutes after cooking, closing the drawer or touching the **STOP/Clear** pad.
- **+30 seconds** cannot be used with Sensor Cook, Reheat, or Defrost mode.

## More or Less Time Adjustment

Should you discover that you like any of the Reheat, or Defrost settings slightly more done, touch the **Power Level** pad once after touching your selection. The display will show **MORE**.

For slightly less done, touch the **Power Level** pad twice after touching your selection. The display will show **LESS**.

## Multiple Sequence Cooking

Your Drawer Microwave can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically.

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

- 1 First enter cooking time. Then touch **Power Level** pad once for 100% cooking or repeatedly touch **Power Level** pad to select a lower power level.
- 2 Enter second cooking time. Repeatedly touch **Power Level** pad to select desired level. You can follow this procedure up to 4 times. **TOUCH** **START**
- 3 Touch **START/+30 seconds** pad.

### NOTE

- If **Power Level** pad is touched once, **HIGH** will be displayed.
- If 100% is selected as the final sequence, it is not necessary to touch the **Power Level** pad.
- If you wish to know power level during cooking, simply touch the **Power Level** pad. As long as your finger is touching the **Power Level** pad, the power level will be displayed.

## Using Sensor Operations

### Using the Sensor Functions

The sensor features offer convenient cooking or reheating of popular food items automatically using preprogrammed settings. The Sensor system works by detecting built up steam so there is no need to set cook times or power levels.

- Make sure the door remains closed.
- Opening the door or touching the **STOP/Clear** button before the steam is detected will stop the process and the oven.
- Appropriate containers and coverings help assure good sensor cooking results.
  - Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
  - Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
  - Match the amount to the size of the container.
  - Fill containers at least half full for best results.
  - Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
  - Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.
  - Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

### Using Sensor Settings

- 1 After the Drawer Microwave is plugged in, wait 2 minutes before using any sensor setting.
- 2 Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the Drawer Microwave are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- 3 The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- 4 Any sensor selection can be programmed with More or Less Time Adjustment.
- 5 More or less food than the quantity listed in the charts should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- 6 During the first part of sensor use, the food name will appear on the display. Do not open the Drawer Microwave or touch **STOP/Clear** during this part of the cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch the **STOP/Clear** pad and cook manually.
 

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking/reheating time will appear. The Drawer Microwave may be opened when the remaining time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- 7 Except for Popcorn, if the sensor does not detect vapor properly when cooking other foods, **ERROR** will be displayed, and the microwave will turn off.

**8** Check food temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook manually.

**9** Each food has a cooking hint. Touch the **Timer/Setting** pad when the HELP indicator is lighted in the display.

### Sensor Cook Mode

Sensor Operations allows you to cook some of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. The oven automatically adjusts cooking times for many food items.

**1** Touch **Cook** pad once.     .

**2** See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch  for Baked Potatoes.

**3** Touch **START/+30 seconds** pad.

#### NOTE

- To heat or cook other foods or foods above or below the quantity allowed on the chart, cook manually.
- Use only popcorn packaged for the microwave. Do not try to pop unpopped kernels.
- Only 1 package at a time.

### Popcorn, Reheat Table

Menu	Directions
<b>Popcorn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 2.85 - 3.5 oz. (Regular/Regular light) - Touch Popcorn pad once.</li> <li>• <b>Amount:</b> 1.2 - 1.75 oz. (Mini/Snack) - Touch Popcorn pad twice.</li> </ul>
<b>Reheat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 4 - 36 oz.</li> <li>• Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.</li> </ul>

### Cook Table

Menu	Directions															
<b>1 Baked Potatoes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 1 - 6 med</li> <li>• Pierce. Place in paper-towel-lined Drawer Microwave. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.</li> </ul>															
<b>2 Sweet Potatoes</b>																
<b>3 Fish/Seafood</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Arrange in ring around shallow glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand, covered for 3 minutes.</li> </ul>															
<b>4 Brown Rice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.5 - 2.0 cups</li> <li>• Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Water</th> <th>Size of casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.5 cup.....</td> <td>1 cup.....</td> <td>1.5 quart</td> </tr> <tr> <td>1 cup.....</td> <td>2 cups...</td> <td>2 quart</td> </tr> <tr> <td>1.5 cups....</td> <td>3 cups...</td> <td>2.5 or 3 quart</td> </tr> <tr> <td>2 cups.....</td> <td>4 cups...</td> <td>3 quart or larger</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Water	Size of casserole	0.5 cup.....	1 cup.....	1.5 quart	1 cup.....	2 cups...	2 quart	1.5 cups....	3 cups...	2.5 or 3 quart	2 cups.....	4 cups...	3 quart or larger
Rice		Water	Size of casserole													
0.5 cup.....	1 cup.....	1.5 quart														
1 cup.....	2 cups...	2 quart														
1.5 cups....	3 cups...	2.5 or 3 quart														
2 cups.....	4 cups...	3 quart or larger														
<b>5 White Rice</b>																
<b>6 Quick Fresh Vegetables</b>	<p><b>Amount</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Broccoli 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Brussels sprouts 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Cabbage 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Cauliflower (flowerets) 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Cauliflower (whole) 1 med.</li> <li>• Spinach 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Zucchini 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Baked apples 2 - 4 med.</li> <li>• Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.</li> </ul>															
<b>7 Longer Fresh Vegetables</b>	<p><b>Amount</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carrots, sliced 0.25 - 1.0 lb.</li> <li>• Corn on the cob 2 - 4</li> <li>• Green beans 0.25 - 1.0 lb.</li> <li>• Winter squash                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– diced 0.25 - 1.0 lb.</li> <li>– halves 1 - 2</li> </ul> </li> <li>• Place in casserole. Add 1 - 4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.</li> </ul>															
<b>8 Frozen Vegetables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.25 - 1.25 lb.</li> <li>• Add no water. Cover with lid. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.</li> </ul>															

<b>9 Ground Meat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.25 - 2.0 lb.</li> <li>• Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch <b>START/+30 seconds</b>. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.</li> </ul>
<b>10 Frozen Entrees</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 6 - 17 oz.</li> <li>• Use this pad for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes.</li> </ul>

## Defrost Mode

Use this feature to defrost the foods shown in the Defrost Table.

- 1 Touch DEFROST pad.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching the number pad. Ex: Touch  for steaks/chops.
- 3 Enter weight by touching number pads.
- 4 Touch **START/+30 seconds** pad.  
The oven will stop twice during the defrost cycle so that the food can be checked.
- 5 After the first stage, open the Drawer Microwave. Turn steak over and shield any warm portions. Close the Drawer Microwave. Touch **START/+30 seconds** pad.
- 6 After the second stage, open the Drawer Microwave. Shield any warm portions. Close the Drawer Microwave. Touch **START/+30 seconds** pad.
- 7 After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in the chart below.

### Note:

- Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on the Defrost Table, see Manual Defrost.
- Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not cook until all ice crystals are thawed.
- Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

## Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost Table or is above or below the limits in the AMOUNT column on the Defrost Table, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by setting POWER LEVEL to 30%. Follow the instructions in the Microwave Power Levels section. Estimate defrosting time and touch POWER LEVEL pad eight times for 30% power.

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

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

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

## Defrost Table

Menu	Directions
<b>1 Ground Meat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.5 - 2.0 lb</li> <li>• Remove any thawed pieces after each audible signal. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.</li> </ul>
<b>2 Chops</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.5 - 3.0 lb</li> <li>• After each audible signal, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is almost defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.</li> </ul>
<b>3 Boneless Poultry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.5 - 2.0 lb</li> <li>• After each audible signal, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.</li> </ul>
<b>4 Bone-in Poultry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 0.5 - 3.0 lb</li> <li>• After each audible signal, rearrange pieces or remove portions should they become warm or thawed. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.</li> </ul>
<b>5 Roast</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 2.0 - 4.0 lb</li> <li>• Start defrosting with fat side down. After each stage, turn roast over and shield the warm portions with aluminum foil. Let stand, covered, for 30 to 60 minutes.</li> </ul>
<b>6 Casserole Soup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amount:</b> 2 - 6 cups / 1 - 6 cups</li> <li>• After each audible signal, break apart and remove any defrosted part. At end, stir well and let stand, covered, for 5 to 10 minutes.</li> </ul>

## More Menu

### Melt/Soften/Warm

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

- 1 Touch **More Menu** pad once.
- 2 See Menu Label. Select desired food by touching number pad. Ex: Touch  for chocolate.
- 3 Repeatedly touch same number pad to select quantity. Ex: Touch  two more times for 1 square.
- 4 Touch **START/+30 seconds** pad.

### NOTE

- Melt/Soften/Warm can be programmed with More or Less Time Adjustment.
- To melt, soften or warm other food or foods above or below the quantity allowed on the Melt/Soften/Warm Table, use manual operation.



## Melt/Soften/Warm Table

Menu	Directions
<b>Melt</b> <b>1 Butter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap.</li> <li><b>Amount:</b> 2 tbsp               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>1</b> two times for 2 tbsp.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 0.5 cup               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>1</b> three times for 0.5 cup.</li> </ul> </li> </ul>
<b>2 Chocolate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a Pyrex measuring cup. Cover with plastic wrap.</li> <li><b>Amount:</b> 1 cup chips               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>2</b> two times for 1 cup chips.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 1 square (1 oz.)               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>2</b> three times for 1 square.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Soften</b> <b>3 Ice cream</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not cover.</li> <li><b>Amount:</b> 1 pint               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>3</b> two times for 1 pint.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 1.5 qt.               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>3</b> three times for 1.5 quart.</li> </ul> </li> </ul>
<b>4 Cream cheese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not cover.</li> <li><b>Amount:</b> 3 oz.               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>4</b> two times for 3 oz.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 8 oz.               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>4</b> three times for 8 oz.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Warm</b> <b>5 Syrup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a Pyrex measuring cup. DO not cover.</li> <li><b>Amount:</b> 0.25 cup               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>5</b> two times for 0.25 cup.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 0.5 cup               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>5</b> three times for 0.5 cup.</li> </ul> </li> </ul>
<b>6 Dessert Toppings</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a Pyrex measuring cup. DO not cover.</li> <li><b>Amount:</b> 0.25 cup               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>6</b> two times for 0.25 cup.</li> </ul> </li> <li><b>Amount:</b> 0.5 cup               <ul style="list-style-type: none"> <li>After touching <b>More Menu</b>, touch <b>6</b> three times for 0.5 cup.</li> </ul> </li> </ul>

## Beverage Reheat

These features enable you to reheat coffee or tea to restore it to a more suitable drinking temperature or to make instant coffee, tea or hot cereal.

### To Heat 2 Cups of Coffee

- Touch **More Menu** pad once. **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**
- See Menu Label. Select desired menu item by touching number pad. Ex: Touch **8** to make coffee.
- Repeatedly touch same number pad to select quantity. Ex: Touch **8** two more times for 2 cups of coffee.
- Touch **START/+30 seconds** pad.

### NOTE

- Beverage Reheat can be programmed with More or Less Time Adjustment.
- Should you attempt to enter more or less than the allowed amount, an error message will appear in the display.

## Beverage Reheat Table

Menu	Directions
<b>7 Beverage Reheat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Amount:</b> 0.5 - 2 cups</li> <li>Use this setting to reheat hot beverages that have cooled. Touch number <b>7</b> pad for a 0.5 cup increase per touch. Stir after heating.</li> </ul>
<b>8 Hot Water</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Amount:</b> 1 - 6 cups</li> <li>Use this setting for heating COLD TAP WATER to a temperature somewhat below the boiling point to make instant coffee or tea. Touch number <b>8</b> pad for 1 cup increase per touch. Stir liquid briskly before and after heating to avoid sudden boilover.</li> </ul>
<b>9 Hot Cereal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Amount:</b> 1 - 6 servings</li> <li>Use individual packets or bulk cereal in your favorite variety: oatmeal, oat bran, farina, etc. Follow the package directions for the correct amount of water or milk. To prevent boilovers, it is very important to choose a large container because microwave cooking of cereal causes high boiling. Touch number 9 pad for 1 serving increase per touch. If the oven stops, stir and touch <b>START/+30 seconds</b> After cooking, stir and let stand, covered, for 2 minutes.</li> </ul>

## Defrosting Tips

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original wrapping paper or plastic package. Otherwise, the wrap close to the foods will hold steam and heat, which can cause the outer surface of the foods to be cooked.
- Remove any metal twist-ties.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- Open containers such as cartons before they are placed in the oven.
- If food is foil wrapped, remove foil and place the food in a suitable container.
- The length of defrosting time varies depending on the shape of the food and on how solidly the food is frozen.

## 18 OPERATION

---

- As food begins to defrost, separate the food into pieces so that they can defrost more easily.
- Turn over food during defrosting or standing time. Separate into pieces and remove food as required.
- Let food stand after defrosting. Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

### Weight Conversion Table

Most food weights are given in pounds and ounces. If using pounds, food weights must be entered into Auto Defrost in pounds and tenths of pounds (decimals).

Use the following table if necessary to convert food weights to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	0.10
3.2	0.20
4.8	0.30
6.4	0.40
8.0	0.50 One-Half Pound
9.6	0.60
11.2	0.70
12.8	0.80
14.4	0.90
16.0	1.00 One Pound

# MAINTENANCE

## Cleaning

Keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the front frame free of food or grease build up. Clean your oven weekly or more often, if needed.

### NOTE

- Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior of the oven.

### Exterior

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

### Stainless Steel Surface

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

### Front Side of the Drawer

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

### Touch Control Panel

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the **Child Lock** information. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close drawer and follow directions for turning Child Lock off. Touch **STOP/Clear**.

### Interior

Before cleaning the Drawer Microwave, touch and hold the **STOP/Clear** button for 3 seconds to lock the control pad and the automatic door mechanism. The drawer can be locked in either the open or closed position. The display will show **LOCKED**. This will prevent the drawer from accidentally opening or closing during cleaning. After cleaning, touch and hold the **STOP/Clear** button for 3 seconds to turn the lock off. The display will show **LOCK OFF**.

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, including drawer sealing surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; wipe clean with a soft damp cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

### Drawer Microwave Guides

Remove the food crumbs from the Drawer Microwave guides. Wipe with a soft dry cloth in order to keep the Drawer Microwave opening and closing smoothly.

### Waveguide Cover

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

### Odor Removal

Occasionally, a cooking odor may remain in the Drawer Microwave. To remove odor, combine 1 cup water, grated peel and juice of one lemon and several whole cloves in a 2-cup glass microwave-safe measuring cup. Boil for several minutes using 100% power. Leave in the Drawer Microwave until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

# TROUBLESHOOTING

## Before Calling for Service

### Operation

Save time and money by checking the following before calling for service.

Symptoms	Possible Causes & Solution
Part or all of Drawer Microwave does not operate.	<p><b>Power cord of Drawer Microwave is not completely connected to the electrical outlet.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the power cord is tightly connected to the outlet.</li> </ul> <p><b>Power outage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</li> </ul> <p><b>Fuse/circuit breaker at home doesn't work.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul> <p><b>Drawer Microwave is in Demo Mode.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to Demo Mode section.</li> </ul>
Food in Drawer Microwave is not heated.	<p><b>No power to the appliance.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug in power cord.</li> </ul> <p><b>Drawer controls improperly set.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the controls have been properly set.</li> </ul> <p><b>Drawer is in Demo Mode.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to Demo Mode section.</li> </ul>
Drawer Microwave light does not work.	<p><b>Light bulb is loose or burned out.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>
Touch controls will not operate.	<p><b>Child Lock is on.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to <b>Child Lock</b> section.</li> </ul>
Display flashes.	<p><b>Power failure.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch Clear pad and reset the clock. If the Drawer Microwave was in use, you must reset the cooking function.</li> </ul>
Steam from the vent	<p><b>During microwaving, water vapor may come from the left side of the vent (when facing the microwave).</b></p>

# LIMITED WARRANTY

## USA

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Microwave Oven (“Product”) fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, SIGNATURE KITCHEN SUITE will, at its option, repair or replace the Product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product (“You”) and applies only when purchased lawfully and used within the United States including U.S. Territories.

WARRANTY PERIOD	
SIGNATURE KITCHEN SUITE Microwave Oven	SIGNATURE KITCHEN SUITE Magnetron
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Ten (10) years from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only excluding magnetron)	Parts only (You are responsible for any applicable labor cost)

- Replacement Products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement Products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured.
- Replaced Product or part(s) will be the property of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.
- Warranty start date will be ninety (90) days from manufacture date absent valid proof of purchase.

**EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THE PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SIGNATURE KITCHEN SUITE OR ITS U.S. DISTRIBUTORS/DEALERS BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOST GOODWILL, LOST REVENUES OR PROFITS, WORK STOPPAGE, IMPAIRMENT OF OTHER GOODS, COST OF REMOVAL AND REINSTALLATION OF THE PRODUCT, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGES WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. SIGNATURE KITCHEN SUITE’S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.**

**SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.**

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install, educate how to operate, correct wiring, or correct unauthorized repairs.
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service.
- Damage or failure of the Product resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the Product owner’s manual.
- Damage or failure of the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of nature, or any other causes beyond the control of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Damage or failure of the Product caused by unauthorized modification or alteration, or if the Product is used for other than the intended purpose.
- Damage or failure of the Product caused by incorrect electrical current, voltage, or ventilation codes.
- Damage or failure of the Product caused by transportation, storage, and/or handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of the Product, unless such damage is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, or discounted Product.
- Refurbished Product or any Product sold “As Is”, “Where Is”, “With all Faults”, or similar disclaimer.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Any noises associated with normal operation.
- Products used for other than normal and proper household use (e.g. commercial or industrial use, offices, and recreational facilities or vehicles) or contrary to the Product owner’s manual.
- Costs associated with removal and reinstallation of the Product for repairs.
- Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with the Product owner’s manual.

## 22 LIMITED WARRANTY

---

- Damage or failure of the Product resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes the use of parts not authorized by SIGNATURE KITCHEN SUITE. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product owner's manual.
- Damage or failure of the Product caused by the use of parts, components, accessories, consumable cleaning products, any other products, or services that are not authorized by SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Shelves, drawers, handle and accessories, except for internal/functional parts covered under this limited warranty.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by You.**

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

Call 1-855-790-6655 and select the appropriate option from the menu.

Or visit our website at <http://www.signaturekitchensuite.com>

Or by mail: SIGNATURE KITCHEN SUITE, Attn: Customer Service, P.O. Box 240007, Huntsville, AL 35813

# LIMITED WARRANTY

## CANADA

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Microwave ("Product") fail due to a defect in materials or workmanship under normal and proper use, during the warranty period set forth below, Signature Kitchen Suite, a division of LG Electronics Canada, Inc. will, at its option, repair or replace the Product upon receipt of proof of the original retail purchase. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the Product and applies only to a Product distributed, purchased and used within Canada, as determined at the sole discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE.

**WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase cannot be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).**

Over-the-Range / All Convection / Microwaves in Built-in application / All other Microwave Oven	Extended Component Warranty (Parts Only)	
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Five (5) years from the date of original retail purchase	Ten (10) years from the date of original retail purchase
Parts and Labor (In-Home ; OTR & Convection) (internal/functional parts only)	Magnetron Only	Inverter Magnetron Only

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new, reconditioned, refurbished, or otherwise factory remanufactured, all at the sole discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Proof of original retail purchase specifying the Product model and date of purchase is required to obtain warranty service under this Limited Warranty.

**SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE LIMITED WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, SIGNATURE KITCHEN SUITE MAKES NO, AND HEREBY DISCLAIMS, ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD SET OUT ABOVE. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL SIGNATURE KITCHEN SUITE, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR OF THE PRODUCT, BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, LOSS OF ANTICIPATED PROFITS, LOST REVENUE, LOSS OF USE, OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL BREACH, TORT OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS. SIGNATURE KITCHEN SUITE'S TOTAL LIABILITY, IF ANY, SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY YOU FOR THE PRODUCT.**

This Limited Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from province to province depending on applicable provincial laws. Any term of this Limited Warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with such provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

### THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to i) deliver, pick up, or install or; educate on how to operate the Product; ii) correct wiring or plumbing; or iii) correct unauthorized repairs or installations of the Product;
- Damage or failure of the Product to perform during power failures and interrupted or inadequate electrical service;
- Damage or failure resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, acts of God, or any other causes beyond the control of SIGNATURE KITCHEN SUITE or the manufacturer;
- Damage or failure resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not authorized or specified by SIGNATURE KITCHEN SUITE. Improper installation or maintenance includes installation or maintenance contrary to the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration of the Product, or if used for other than the intended household purpose/ use of the Product, or damage or failure resulting from any water leakage due to improper installation of the Product;
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage or plumbing codes;
- Damage or failure caused by use that is other than normal household use, including, without limitation, commercial or industrial use, including use in commercial offices or recreational facilities, or as otherwise outlined in the Product's owner's manual;
- Damage or failure caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips and/or other damage to the finish of the Product, **unless** such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to SIGNATURE KITCHEN SUITE within one (1) week of delivery of the Products;

## 24 LIMITED WARRANTY

---

- Damage or missing items to any display, open box, refurbished or discounted Product;
- Refurbished Product or any Product sold “As Is”, “Where Is”, “With all Faults”, or any similar disclaimer;
- Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined at the discretion of SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Increases in utility costs and additional utility expenses in any way associated with the Product;
- Any noises associated with normal operation of the Product;
- Replacement of light bulbs, filters, fuses or any other consumable parts;
- Replacement of any part that was not originally included with the Product;
- Costs associated with removal and/or reinstallation of the Product for repairs; and
- Shelves, drawers, handle and accessories to the Product, except for internal/functional parts covered under this Limited Warranty.
- Coverage for “in Home” repairs, for products in-warranty, will be provided if the Product is within a 150 km radius from the nearest authorized service center (ASC), as determined by SIGNATURE KITCHEN SUITE. If your Product is located outside a 150 km radius from a ASC, as determined by SIGNATURE KITCHEN SUITE, it will be your responsibility to bring the Product, at your sole expense, to the ASC for in-warranty repair.

**All costs and expenses associated with the above excluded circumstances, listed under the heading, This Limited Warranty Does Not Cover, shall be borne by the consumer.**

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION, PLEASE CALL OR VISIT OUR WEBSITE: Call 1-888-289-2802 (7 A.M. to 12 A.M., 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at <https://www.signaturekitchensuite.com/ca>





# MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

# **TIROIR FOUR À MICRO-ONDES**

**Veillez lire attentivement le présent manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-le à portée de la main pour le consulter en tout temps.**

## TABLE DES MATIÈRES

### 3 IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

---

3 LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

3 AVERTISSEMENT

### 6 INSTALLATION

---

6 Pièces et spécifications

7 Exigences relatives à l'installation

### 8 FONCTIONNEMENT

---

8 Guide des accessoires de cuisson

9 Guide de cuisson

10 Panneau de commande

10 Guide de menus

11 Pour commencer

13 Utilisation des opérations de cuisson par capteur

### 19 ENTRETIEN

---

19 Nettoyage

### 20 GUIDE DE DÉPANNAGE

---

20 Avant d'appeler le réparateur

### 21 GARANTIE LIMITÉE

---

21 CANADA

## PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte peut soumettre toute personne présente à une exposition à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou entraver le fonctionnement des dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte, et veiller à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact.
- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme adéquatement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
  - de la porte (déformation)
  - des charnières et loquets (brisés ou desserrés)
  - des joints de la porte et des surfaces de contact.
- Le four ne doit pas être réglé ni réparé sauf par des personnes qualifiées.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION

### Messages de sécurité

Il est très important d'assurer votre sécurité et celle des autres.

Nous fournissons de nombreux conseils de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours l'ensemble des messages de sécurité et respectez-les.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte de dangers potentiels qui peuvent causer la mort ou des blessures. Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du terme AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE.

Ces mots signifient :



### AVERTISSEMENT

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes.



### MISE EN GARDE

Vous pourriez vous blesser ou endommager le produit si vous ne suivez pas les consignes.

Tous les messages de sécurité vous avertissent d'un danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure, ainsi que ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

## AVERTISSEMENT



### AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'explosion, d'incendie, de mort, de décharge électrique, de brûlure ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, prenez les précautions élémentaires, y compris les suivantes :

### Sécurité technique

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'une exposition éventuelle à l'énergie des micro-ondes lors de l'utilisation du four à micro-ondes, lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec des accessoires ou à s'accrocher à la porte ou à toute autre partie du four. Le faire peut entraîner des blessures et des dégâts matériels graves. Comme pour tout appareil, une étroite supervision est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Lisez et suivez les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE ÉVENTUELLE AUX MICRO-ONDES** qui se trouvent à la page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez uniquement l'appareil sur une prise de courant convenablement mise à la terre. Consultez la section **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Avec cet appareil, n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou susceptibles d'émettre des vapeurs, tels que du sulfure ou du chlorure. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Pour éviter toute électrocution :
  - Ne pas faire fonctionner cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou a subi une chute.
  - Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau. Éloigner le cordon des surfaces chauffées.
  - Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible a été placé dans la cavité pour faciliter la cuisson.

- N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits faits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Enlevez les ligatures métalliques des sachets de plastique ou de papier avant de les placer dans le four.
- Lors de l'installation et du choix de l'emplacement de cet appareil, veuillez respecter les instructions d'installation fournies.
- Dans le cas où un matériau placé à l'intérieur du four prend feu :
  - Gardez la porte du four fermée et éteignez le four.
  - Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en basculant le disjoncteur dans le panneau électrique.
- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (par exemple un pot de verre fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition à cause de la tension superficielle du liquide. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le contenant est retiré du four à micro-ondes.
- **CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire le risque de blessures:

  - Ne réchauffez pas trop le liquide. Remuez le liquide avant la cuisson et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de contenants de forme droite avec un col étroit. Faites très attention quand vous plongez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
  - Après l'avoir chauffé, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
- Il ne faut pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'eau, par exemple près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, ou dans tout autre endroit similaire.
- Seul un technicien qualifié peut effectuer une révision de cet appareil. Pour toute opération d'inspection, de réparation ou de réglage, communiquez avec l'établissement de service agréé le plus près.
- Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
- Ne faites fonctionner aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
- N'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lavabo.
- N'entreposez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Utilisez seulement des accessoires de cuisson adaptés à une utilisation pour tiroirs-réchaud.

## Fonctionnement

- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales. Il est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Si votre four tombe par terre ou est endommagé, assurez-vous de le faire soigneusement vérifier par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.
- Prenez soin de ne pas vous blesser lorsque vous ouvrez la porte.
- Pour éviter une mauvaise cuisson de certains aliments :
  - Ne chauffez jamais de biberon ou de nourriture pour bébé. Ces aliments pourraient ne pas chauffer uniformément et causer des blessures.
  - Ne pas faire chauffer des récipients à goulot étroit, comme les bouteilles de sirop.
  - Ne faites pas de friture dans le four à micro-ondes.
  - Ne faites pas de mise en conserve maison dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le four comme déshumidificateur (p. ex., il ne faut pas mettre de journaux mouillés, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, des plantes, de la terre, des animaux ou toute autre matière vivante dans le four à micro-ondes). Le four doit être utilisé uniquement pour chauffer ou cuire des aliments. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de sécurité tels qu'un incendie, des brûlures ou la mort par électrocution.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.
- N'utilisez pas de produits fabriqués à partir de papier recyclé. Ils peuvent contenir des impuretés et produire des étincelles ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.

- Un liquide chauffé dans un contenant d'une forme particulière (particulièrement un contenant cylindrique) peut devenir trop chaud. Le liquide peut faire des éclaboussures et émettre un bruit fort pendant ou après avoir été chauffé, ou lors de l'ajout d'un ingrédient (du café instantané par exemple), ce qui peut endommager le four ou entraîner des blessures. Quel que soit le contenant utilisé, pour un résultat optimal, remuez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Veillez à toujours remuer un liquide plusieurs fois entre les phases de réchauffage.

## Entretien

- Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'aura pas été réparé par un technicien autorisé.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé. Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil, en plus de possiblement mener à une situation dangereuse.
- Ne rincez pas les plateaux et les grilles en les plaçant dans l'eau juste après la cuisson. Cela peut les endommager ou les casser. Une utilisation incorrecte peut endommager le four.

## Interférences Radio/TV/Appareil sans fil

- L'utilisation du four à micro-ondes à proximité de certains appareils utilisant la même fréquence, par exemple une radio, un téléviseur, un réseau local sans fil, des périphériques Bluetooth, des appareils médicaux ou des appareils sans fil, peut provoquer des interférences. Ces interférences ne sont pas une indication que le produit ou son fonctionnement sont défectueux. Le produit peut être utilisé sans danger.
- N'utilisez pas des appareils médicaux près du four à micro-ondes, puisque les interférences pourraient affecter leur bon fonctionnement.
- S'il y a des interférences, vous pouvez les éliminer ou les réduire en appliquant les mesures suivantes :
  - Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
  - Réorientez l'antenne de réception de la radio, du téléviseur, du périphérique Bluetooth ou de tout autre appareil.
  - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où sont placés la radio, le téléviseur, le périphérique Bluetooth ou tout autre appareil.
  - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
  - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.

## ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS CONCERNANT LES INTERFÉRENCES DES FRÉQUENCES RADIO (É.-U. SEULEMENT)

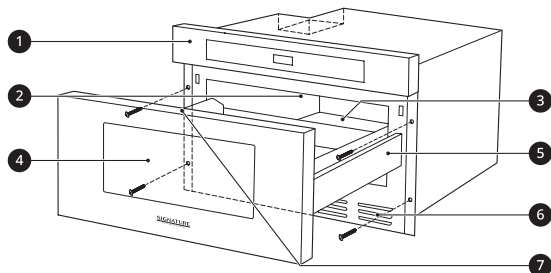
- Cet appareil génère et utilise de l'énergie de fréquences ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, peut provoquer des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs. Il a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils ISM conformément à l'article 18 des règlements de la FCC, conçus pour fournir une protection raisonnable contre de telles interférences dans une installation résidentielle. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil génère des interférences avec les postes de radio et les téléviseurs, ce qui peut être vérifié en éteignant puis en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences à l'aide de l'une des mesures suivantes :
  - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
  - Déplacez le four à micro-ondes en fonction de l'endroit où est placé le récepteur.
  - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
  - Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de façon à ce que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur différents circuits de dérivation.
- Le fabricant n'est pas responsable des interférences radio ou télévisées causées par des modifications non autorisées apportées à ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger de telles interférences.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

# INSTALLATION

## Pièces et spécifications

### Vue de l'avant



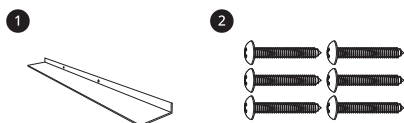
- ① Panneau de commande
- ② Couvercle du guide d'ondes
- ③ Plaque d'identification
- ④ Fenêtre
- ⑤ Glissières du Drawer Microwave
- ⑥ Évent
- ⑦ Aide-Mémoire

### REMARQUE

- Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes de la cavité intérieure du four. Il sert à protéger les composants du four à micro-ondes des éclaboussures d'aliments.
- Ouvrez le Drawer Microwave complètement. La plaque signalétique est juste au-delà de la paroi arrière de la cavité du four à micro-ondes, face vers le haut, sur la surface plate.

### Accessoires

Les accessoires varient selon le modèle.



- ① Évent de déflecteur encastré (acier inoxydable)
- ② Vis de fixation (acier inoxydable)

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner le four alors qu'il est vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau va absorber en toute sécurité l'énergie micro-ondes si le four est démarré accidentellement.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Pour éviter les risques de blessures ou les dégâts matériels, n'utilisez pas de grès ni d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés de garnitures métalliques dans le four.

## Caractéristiques

<b>Modèle</b>	SKSMD2401S
<b>Alimentation</b>	120/117 V c.a., 60 Hz
<b>Consommation d'énergie</b>	1500 W
<b>Puissance du four à micro-ondes</b>	Longueur max. 900 W*
<b>Fréquence</b>	2450 MHz
<b>Courant nominal</b>	13.6 A
<b>Dimensions (L x H x P)</b>	23,9 x 15,9 x 23,3 po (60,6 x 40,4 x 59,2 cm)
<b>Dimensions de la cavité du four (L x H x P)</b>	17,3 x 7,1 x 16,6 po (44,0 x 18,1 x 42,1 cm)
<b>Capacité de la cavité du four</b>	1,2 pi <sup>3</sup> (0,034 m <sup>3</sup> )

\*NORME DE PUISSANCE IEC 60705. Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

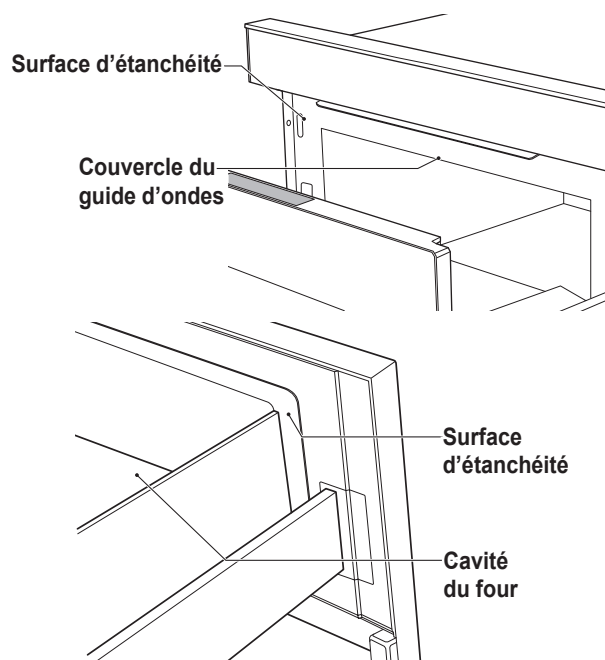
### REMARQUE

- Ce four est conçu pour une utilisation résidentielle seulement. Un usage commercial n'est pas recommandé.
- Ne faites pas cuire des aliments trop longtemps. Cela peut endommager le four.

## Exigences relatives à l'installation

### Déballage et vérification

- 1 Retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du Drawer Microwave. **NE PAS RETIRER LE GUIDE D'ONDES** qui est situé au plafond du Drawer Microwave.
- 2 Retirez l'étiquette des caractéristiques, s'il y en a une. Vérifiez que le tiroir n'a aucun dommage, comme un tiroir mal aligné ou plié, des joints ou des surfaces d'étanchéité endommagés, des glissières cassées ou lâches, ou des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la façade du tiroir. En cas de dommages, ne faites pas fonctionner le Drawer Microwave et communiquez avec votre détaillant ou le Centre de service à la clientèle de Signature Kitchen Suite.



### Alimentation

Le four est conçu pour fonctionner sur une prise de courant standard de 120/117 V et de 60 Hz. Assurez-vous que le circuit est d'au moins 15 A ou 20 A et que le four à micro-ondes est le seul appareil sur le circuit. Il n'est pas conçu pour un circuit de 50 Hz ou tout autre circuit qu'un circuit de 120/117 V et de 60 Hz. Aucun autre appareil électrique ou circuit d'éclairage ne doit être branché sur ce circuit. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

### Avertissement sur la tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle précisée sur la plaque signalétique du four située à l'arrière ou sur le côté du panneau de commande du four. L'utilisation d'une tension plus élevée est dangereuse et pourrait déclencher un incendie ou tout autre type d'accident qui endommagerait le four. Une tension inférieure ralentira la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débranchez puis rebranchez la fiche.

### N'obstruez pas les événements d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les événements d'aération pendant la cuisson. Si les événements d'aération sont obstrués pendant que le four est en marche, celui-ci peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

### Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre l'électrocution. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de mise à la terre et une prise de mise à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

#### **! AVERTISSEMENT**

- Une mauvaise mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

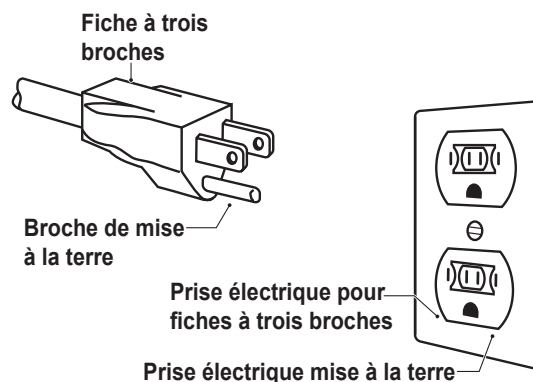
En cas de difficulté de compréhension des instructions de mise à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil, consultez un électricien ou un technicien qualifié.

1. L'utilisation d'un câble de rallonge n'est pas recommandée. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.
2. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, utilisez seulement un câble à 3 fils comportant une prise de mise à la terre à 3 broches et une prise de raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La puissance indiquée sur le câble de rallonge doit être égale ou supérieure aux caractéristiques électriques de l'appareil.

#### REMARQUE

- Un cordon d'alimentation court est fourni avec l'appareil afin de réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement posés par un cordon d'alimentation plus long.
- Il est possible d'installer et d'utiliser un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge si les précautions appropriées sont prises.
- En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'un câble de rallonge, (1) la puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation ou du câble de rallonge doit être au moins égale aux caractéristiques électriques de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 fils avec mise à la terre, (3) le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ne pas pendre sur le bord du plan de travail ou de la table, afin que des enfants ne puissent pas tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

Consultez les directives ci-dessous pour connaître la façon adéquate de placer le cordon d'alimentation.



Gardez le cordon d'alimentation électrique au sec et évitez de le coincer ou de l'écraser de quelque façon que ce soit.

# FONCTIONNEMENT

## Guide des accessoires de cuisson

### Accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes

Utilisez des accessoires de cuisson allant au micro-ondes.

#### • Verre résistant au four

- Verre résistant au four traité pour être utilisé à très haute température pour qu'il puisse résister à la chaleur et aller au micro-ondes.
- Utilisez des plats, des moules à pain, des moules à tarte, des moules à gâteaux, des tasses à mesurer, des cocottes et des bols sans garnitures métalliques.
- N'utilisez pas de la verrerie délicate, tels que des gobelets ou des verres à vin, car elle risque d'éclater si elle est chauffée.

#### • Porcelaine:

Utilisez des bols, des tasses, des assiettes, de la poterie, de la porcelaine, de la céramique et des plateaux sans garnitures métalliques. Un grand nombre de contenants faits de ces matériaux peuvent aller au four à micro-ondes, mais il vaut mieux les tester avant de les utiliser.

#### • Plastique

- **Contenants de stockage de plastique:** Utilisez des contenants en plastique, des tasses, des contenants pour congélateur semi-rigides et des sacs de plastique seulement pour réchauffer rapidement des aliments. Ne les utilisez pas pour cuire des aliments pendant de longues périodes ou à de hauts niveaux de puissance, puisque les aliments chauds vont éventuellement déformer ou faire fondre le plastique.
- **Pellicule de plastique (utilisée comme couvercle):** Placez la pellicule de plastique sur le plat sans la serrer et appuyez sur les côtés. Laissez l'un des coins de la pellicule de plastique légèrement relevé pour permettre au surplus de vapeur de s'échapper. Assurez-vous que le plat soit suffisamment profond pour que la pellicule de plastique ne touche pas aux aliments. Pendant que les aliments chauffent, la pellicule de plastique peut fondre aux endroits où elle touche les aliments.
- **Sacs de cuisson de plastique:** S'ils sont spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes. N'oubliez pas de perforer le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson au four à micro-ondes, puisqu'ils vont fondre et se déchirer.
- **Accessoire de cuisson de plastique pour four à micro-ondes:** Il existe une grande variété de formes et de tailles d'accessoires de cuisson pour four à micro-ondes. Vous pourriez être en mesure d'utiliser de l'équipement que vous possédez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

#### • Papier

- Papier essuie-tout, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.
- Les assiettes et les contenants en carton sont pratiques et sécuritaires à utiliser dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient faibles en gras et en humidité. Le papier essuie-tout est également très utile pour emballer des aliments et recouvrir des plaques de cuisson dans lesquelles des aliments gras tels que le bacon sont cuits.
- Évitez le carton de couleur, car il peut se décolorer. N'utilisez pas de papier recyclé, car certains produits de papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient produire des arcs électriques ou déclencher un incendie lorsqu'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.

#### • Vaisselle

- De nombreux contenants en poterie, en porcelaine et en céramique peuvent également aller au micro-ondes. En cas de doute, consultez la documentation du fabricant ou effectuez le test du micro-ondes.
- Ne placez pas de plats avec des motifs peints au four, car la peinture peut contenir du métal qui pourrait provoquer un arc électrique.

### Accessoires de cuisson n'allant pas au four à micro-ondes

#### • Contenants métalliques/Décoration métallique

- N'utilisez jamais d'accessoires de cuisson métalliques ou dotés d'une bordure métallique lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.
- Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Ils rebondissent sur tout objet métallique dans le four et peuvent produire des arcs électriques, un phénomène alarmant qui ressemble à un éclair.
- Le métal protège les aliments contre l'énergie micro-ondes, ce qui peut entraîner une cuisson inégale. Évitez de mettre dans le four des brochettes métalliques, des thermomètres et des plateaux d'aluminium. Les contenants métalliques peuvent provoquer des arcs électriques, ce qui peut endommager le four à micro-ondes.

#### • Papier d'aluminium

- Évitez les grandes feuilles de papier aluminium, car elles nuisent à la cuisson et peuvent produire des arcs électriques.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les cuisses et les ailes des volailles.
- Veillez à ce que TOUT le papier aluminium soit à au moins 1 po des parois et de la porte du four.

#### • Bois

- Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes.
- Les paniers peuvent réagir de la même façon.

#### • Contenants hermétiquement fermés

- Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des contenants fermés.
- Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson.
- Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser.

#### • Papier Brun

- Évitez d'utiliser des sacs de papier brun.
- Ils absorbent trop de chaleur et peuvent prendre feu.

#### • Ustensiles de cuisson défectueux ou ébréchés:

Tout contenant qui est fissuré, défectueux ou ébréché peut être endommagé dans le four.

#### • Attaches métalliques

- Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou plastique.
- Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.



## Tests à effectuer avant l'utilisation d'accessoires de cuisson

La plupart des accessoires de cuisson non métalliques résistant à la chaleur peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four. Cependant, certains d'entre eux peuvent contenir des matériaux qui les rendent inutilisables comme accessoires de cuisson allant au four à micro-ondes. Suivez les étapes ci-dessous pour découvrir si vos accessoires de cuisson peuvent être utilisés au four à micro-ondes.

- 1 Placez le contenant en question à côté d'un bol en verre rempli d'eau à l'intérieur du four.
- 2 Passez-le au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute.
  - Si l'eau chauffe, mais que le contenant reste froid au toucher, le contenant peut être utilisé au four à micro-ondes.
  - Si la température de l'eau ne change pas, mais que le contenant devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par le contenant et il n'est pas sécuritaire de l'utiliser dans le four à micro-ondes.



### MISE EN GARDE

- Utilisez des ustensiles de cuisson lorsque vous faites chauffer des aliments. Ne déposez pas d'aliments directement dans le fond du four.
- Certains objets ayant une teneur élevée en plomb ou en fer ne sont pas adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Il faut vérifier les accessoires de cuisson afin de s'assurer qu'ils sont adaptés à une utilisation au four à micro-ondes.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds.

## Guide de cuisson

### Conseils de cuisson

Surveillez attentivement les aliments placés au four à micro-ondes pendant leur cuisson. Les directives données dans des recettes pour surélever, remuer, etc. doivent être considérées comme les mesures minimales recommandées. Si les aliments sont trop cuits (secs), pas assez cuits ou cuits de façon inégale, apportez les ajustements nécessaires avant ou pendant la cuisson pour corriger le problème.

- **Aliments trop cuits ou secs**
  - **Eau** : Arrosez les aliments relativement secs, comme les rôtis et certains légumes, avec de l'eau avant de les faire cuire ou recouvrez-les pour retenir l'humidité.
  - **Densité** : Les aliments légers et poreux comme les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses comme les rôtis et les plats mijotés.
  - **Protection** : Couvrez les coins des plats carrés de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter de trop cuire les aliments. N'utilisez pas trop de papier d'aluminium et fixez-le solidement au plat. Le papier d'aluminium peut causer des arcs électriques s'il se trouve trop près des parois du four pendant la cuisson.
  - **Os et gras** : Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Faites preuve de prudence avec les morceaux de viande gras ou contenant des os.
- **Les aliments ne sont pas assez cuits.**
  - **Couvercle** : Recouvrez les aliments d'un couvercle allant au micro-ondes, de papier parchemin (pas de papier ciré) ou d'une pellicule plastique pour emprisonner la chaleur et la vapeur et ainsi cuire les aliments plus rapidement.

- **Temps de repos** : Laisser les aliments reposer pendant quelques minutes avant de les sortir du four à micro-ondes pour leur permettre de terminer leur cuisson et favoriser le mélange des saveurs.
- **Quantité** : Plus vous placez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson requis est long.
- **Température** : Les aliments très froids prennent beaucoup plus de temps à cuire que les aliments qui sont à la température ambiante.

- **La cuisson des aliments n'est pas uniforme.**

- **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.
- **Retourner les aliments** : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La portion supérieure des aliments épais cuit plus rapidement que la portion inférieure.
- **Disposition** : Déposez les portions de viande, de volaille et de poisson les plus épaisses vers le bord extérieur du plat de cuisson pour qu'elles cuisent plus uniformément. Si possible, façonnez les aliments de façon à ce qu'ils soient ronds ou en forme d'anneaux.

- **Brownies**

- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des brownies, placez le moule à cuisson à environ 1 1/2 po (38,1 mm) de la porte.

## Précautions

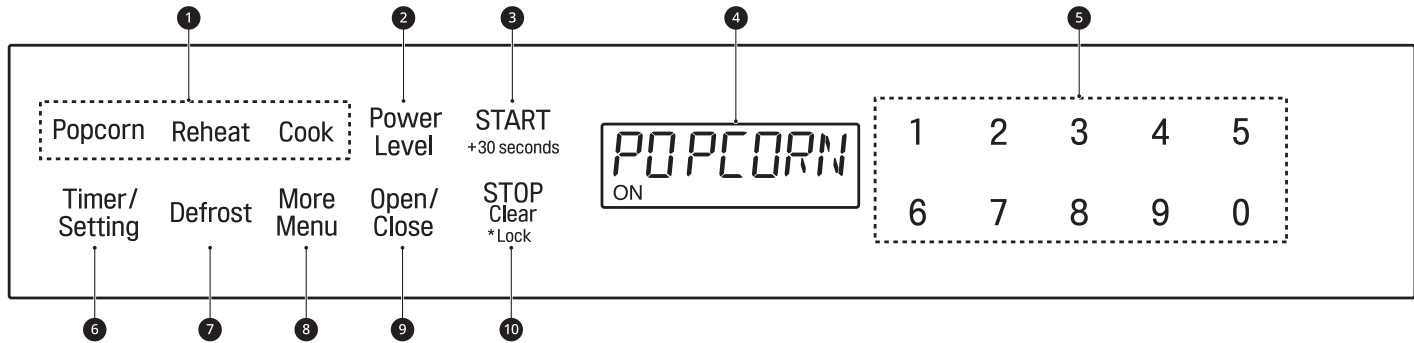


### AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. La pression peut croître à l'intérieur de la coquille, ce qui la ferait éclater.
- Ne faites jamais fonctionner le four lorsqu'il est vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans le four pendant qu'il est en marche afin d'absorber l'énergie des micro-ondes.
- Placez la surface avant de la porte à trois pouces ou plus du bord du plan de travail pour éviter tout risque de chute du four à micro-ondes pendant son utilisation.
- Pour programmer le four, appuyez fermement au centre de chaque touche. Lorsque vous appuyez correctement sur une touche, celle-ci émet un son et le four est activé. N'appuyez pas sur plusieurs touches en même temps.
- Ne frappez pas le panneau de commande avec de l'argenterie, des ustensiles, etc. Des bris pourraient survenir.
- Faites toujours preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de cuisson du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds. Consultez le Guide des accessoires de cuisson plus haut pour obtenir plus de renseignements.
- Ne rincez pas les contenants en les plaçant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Cela peut les endommager. En outre, laissez toujours refroidir le plateau rotatif avant de le retirer du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou des vêtements. Ils peuvent prendre feu.
- Utilisez des thermomètres qui ont été approuvés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Le plateau rotatif doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.

## Panneau de commande

### Caractéristiques du panneau de commande



#### 1 Fonctionnement du capteur

- Appuyez sur les touches pour sélectionner un mode de cuisson ou de réchauffage préprogrammé pour de nombreux aliments populaires.

#### 2 Niveau de puissance

- Appuyez sur **Power Level** (niveau de puissance) pour régler la puissance de la cuisson.

#### 3 START/+30 seconds (DÉMARRER/+30 secondes)

- Appuyez sur **START/+30 seconds** pour faire démarrer le four.
- Appuyez sur **START/+30 seconds** pour faire cuire un aliment pendant 30 secondes à une puissance de 100 %.
- Appuyez sur **START/+30 seconds** pendant la cuisson pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes. (Vous pouvez prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.)

#### 4 Affichage

- Affiche l'heure, les paramètres du temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.

#### 5 Touches numériques

- Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson, la puissance, la quantité ou le poids.

#### 6 Timer/Setting (minuterie/réglages)

- Appuyez sur **Timer/Setting** pour utiliser votre four à micro-ondes comme une minuterie.
- Appuyez sur **Timer/Setting** pour régler l'heure du jour.

#### 7 Décongélation

- Appuyez sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et décongeler les aliments selon leur poids.

#### 8 More Menu (plus d'options)

- Appuyez sur **More Menu** pour faire fondre, ramollir ou réchauffer les aliments inscrits à l'aide-mémoire.
- Appuyez sur **More Menu** pour faire réchauffer du café, du thé ou des céréales chaudes.

#### 9 Open/Close (ouvrir/fermer)

- Appuyez sur **Open/Close** pour ouvrir ou fermer le four à micro-ondes.

#### 10 STOP/Clear/Lock

- Appuyez sur **STOP/Clear** (arrêter/effacer) pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
- Maintenez la touche **STOP/Clear** (arrêter/effacer) enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande.

## Guide de menus

DEFROST	SENSOR COOK		MORE MENUS	
1 Ground Meat	1 Baked Potatoes	6 Quick Fresh Vegetables	Melt 1 Butter	7 Beverage Reheat
2 Steaks/Chops	2 Sweet Potatoes	7 Longer Fresh Vegetables	2 Chocolate	8 Hot Water
3 Boneless Poultry	3 Fish/Seafood	8 Frozen Vegetables	3 Ice Cream	9 Hot Cereal
4 Bone-in Poultry	4 Brown Rice	9 Ground Meat	4 Cream Cheese	
5 Roast	5 White Rice	10 Frozen Entrees	5 Syrup	
6 Casserole or Soup			6 Dessert Topping	

## Pour commencer

### Réglage de l'horloge

Réglez l'heure actuelle pour faire fonctionner le micro-ondes.

- 1 Branchez le Drawer Microwave. **ENJOY** **YOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** s'affichera.
- 2 Appuyez sur **STOP/Clear**. **:** s'affichera.
- 3 Appuyez deux fois sur **Timer/Setting**. L'écran affichera **TOSET** **CLOCK** **ENTER** **TIME**.
- 4 Appuyer sur les chiffres pour corriger l'heure du jour et appuyer sur **START/+30 seconds**.
  - Cette horloge a un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, **ERROR** s'affichera. Appuyer sur la touche **STOP/Clear** et entrer à nouveau l'heure.
  - Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, **ENJOY** **YOUR** **MICRO-** **WAVE** **TOUCH** **CLEAR** s'affichera et clignotera dès que l'alimentation sera rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, la programmation sera effacée. L'heure aussi sera effacée. Appuyer simplement sur la touche **STOP/Clear** et remettre l'horloge à l'heure.

#### REMARQUE

- Le Drawer Microwave peut être programmé avec le tiroir ouvert sauf pour **START/+30 seconds**.

### Pour ouvrir ou fermer le four à micro-ondes

Appuyer sur la touche **Open/Close** sur le panneau de commande du tiroir pour ouvrir le micro-ondes.

### Verrouillage à l'épreuve des enfants

Utilisez cette option de sécurité pour verrouiller le panneau de commande avant de nettoyer le four ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans supervision.

#### Activer le verrouillage de sécurité

Appuyer sur **STOP/Clear** pendant 3 secondes. **LOCKON** s'affichera.

#### Annuler le verrouillage de sécurité

Appuyer sur **STOP/Clear** pendant 3 secondes. **LOCK** **OFF** s'affichera.

- Le **verrouillage de sécurité** est annulé en cas d'interruption de la tension qui alimente le four à micro-ondes. Reprogrammez le **verrouillage de sécurité** lorsque l'alimentation électrique est rétablie.

### Minuterie de cuisine

La fonction de minuterie sert de minuterie de cuisine supplémentaire. Il émet une sonnerie lorsque le temps réglé s'est écoulé. La minuterie ne permet pas d'allumer ou d'éteindre le four.

- 1 Appuyer trois fois sur **Timer/Setting**.
- 2 Entrer l'heure.
- 3 Appuyer sur **START/+30 seconds**.
  - Pour annuler la minuterie appuyer sur **STOP/Clear**.

### Signaux sonores

À la fin d'une durée de cuisson, un bip résonnera. Si vous désirez que votre appareil n'émette pas de signal sonore, vous pouvez le désactiver.

#### Pour désactiver le signal sonore

- 1 Appuyer quatre fois sur **Timer/Setting**. **SOUND** **OFF ?** **TOUCH** **START**

- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **SOUND** **OFF** s'affichera.

#### Pour réactiver le signal sonore

- 1 Appuyer quatre fois sur **Timer/Setting**. **SOUND** **ON ?** **TOUCH** **START**

- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **SOUND** **ON** s'affichera.

### Rappel de fin de cuisson

À la fin d'une cuisson, le micro-onde signalera toutes les 10 secondes pendant une minute et ensuite toutes les 3 minutes pendant une heure, jusqu'à ce qu'on appuie sur **STOP/Clear**.

#### Pour désactiver le rappel

- 1 Appuyer cinq fois sur **Timer/Setting**. **REMIN** **SIGNAL** **OFF ?** **TOUCH** **START** s'affichera.

- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **REMIN** **SIGNAL** **OFF** s'affichera.

#### Pour réactiver le signal de rappel

- 1 Appuyer cinq fois sur **Timer/Setting**. **REMIN** **SIGNAL** **ON ?** **TOUCH** **START** s'affichera.

- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **REMIN** **SIGNAL** **ON** s'affichera.

### Démarrage automatique

Si vous voulez programmer le Drawer Microwave pour commencer à cuire automatiquement à une heure donnée, procéder comme suit.

- 1 Appuyer six fois sur **Timer/Setting**. **AUTO** **START** **TOUCH** **START** s'affichera.

- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **ENTER** **START** **TIME**

- 3 Entrer l'heure de démarrage. **4:30** **TOUCH** **SET-** **TINGS**

- 4 Appuyer sur **Timer/Setting**. **ENTER** **COOKING** **TIME**

- 5 Appuyer sur les chiffres pour entrer la durée de cuisson. **20:00** **TOUCH** **START** **OR** **TOUCH** **POWER** **LEVEL**. Appuyer sur **Power Level** répétitivement jusqu'au niveau de puissance désiré. **TOUCH** **START**

- 6 Appuyer sur **START/+30 seconds**.

## Mode de démonstration

### Pour choisir le mode de démonstration

- 1 Appuyer sept fois sur **Timer/Setting**. **DEMO** **ON 2** **HOLD** **START** **3 SEC** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds** pendant 3 secondes. **DEMO** s'affichera.

### Pour annuler le mode de démonstration

- 1 Appuyer sept fois sur **Timer/Setting**. **DEMO** **OFF 2** **TOUCH** **START** s'affichera.
- 2 Appuyer sur **START/+30 seconds**. **DEMO** **OFF** s'affichera.

### REMARQUE

- Le Drawer Microwave ne chauffe pas en mode démo.
- Le compte à rebours s'affiche rapidement.

## Économie d'énergie

Ce micro-ondes se met en mode veille après une période d'inactivité. L'intensité du rétro-éclairage baisse automatiquement après 3 minutes si l'appareil n'a pas fonctionné pendant ce temps. Si l'affichage est en mode veille, il suffit de toucher le panneau de commande ou ouvrir / fermer la porte pour remettre le rétro-éclairage à luminosité maximale.

## Réglage manuel des temps de cuisson

### Cuisson minutée

Votre Drawer Microwave peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Toujours entrer les secondes après les minutes même si les deux sont égales à zéro.

### Cuisson pendant 5 minutes à 100 % de la puissance.

- 1 Entrer le temps de cuisson **5** **0** **0**. **5:00** **TOUCH** **START** **OR** **TOUCH** **POWER** **LEVEL**
- 2 Pour cuire à la puissance 100 % (élevée), appuyer sur la touche **START/+30 seconds**.

### REMARQUE

- Si aucun niveau de puissance de cuisson n'est sélectionné, le four est réglé par défaut à la puissance maximum.

## Niveaux de puissance du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes compte 11 niveaux de puissance pour vous offrir une flexibilité maximale et un meilleur contrôle de la cuisson.

### Décongélation pendant 5 minutes à 30 % de la puissance.

- 1 Entrer le temps de décongélation **5** **0** **0**. **5:00**
- 2 Appuyer 8 fois sur la touche **Power Level**.
- 3 Appuyer sur **START/+30 seconds**.

Appuyez sur « Power Level » (niveau de puissance) x fois	Niveau de puissance
1	100 % (élevé)
2	90%
3	80%
4	70 % (moyen-élevé)
5	60%
6	50 % (moyen)
7	40%
8	30 % (moyen-faible/ décongélation)
9	20%
10	10 % (faible)
11	0%

## Aide

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage de Popcorn, Reheat, Cook, Defrost et Beverage. Si vous êtes intéressé, appuyer sur **Timer/Setting** quand HELP est allumé sur l'afficheur interactif, pour lire les conseils de cuisson et ceux de fonctionnement des autres manuels.

## +30 seconds (+30 secondes)

**+30 seconds** vous permet de faire cuire les aliments pendant 30 secondes à 100% en touchant simplement la touche **+30 seconds**. Vous pouvez aussi prolonger la durée de cuisson en multiples de 30 secondes en appuyant sur la touche **+30 seconds** le nombre de fois désiré en mode de cuisson manuelle.

### REMARQUE

- Pour utiliser **+30 seconds**, appuyez sur la touche à l'intérieur des trois premières minutes de cuisson, après avoir fermé le tiroir ou appuyé sur la touche **STOP/Clear**.
- **+30 seconds** ne peut pas être utilisé avec les modes de cuisson par capteur, de réchauffage et de décongélation.

## Réglage de durée en plus ou en moins

Si vous trouvez que vous préférez les réglages de Sensor, Reheat or Defrost un peu plus forts, appuyez une fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **MORE** s'affichera.

Pour des réglages un peu moins forts, appuyez deux fois sur la touche **Power Level** après avoir appuyé sur les touches de votre choix. **LESS** s'affichera.

## Cuisson à séquences multiples

Votre Drawer Microwave peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un réglage de puissance à l'autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre Drawer Microwave peut le faire automatiquement.

- 1 Saisissez d'abord le temps de cuisson. Appuyez ensuite sur la touche **Power Level** pour une cuisson à 100 % de la puissance, ou appuyez plutôt sur la touche **Power Level** à plusieurs reprises pour sélectionner un niveau de puissance plus faible.
- 2 Saisissez le second temps de cuisson. Appuyez sur la touche **Power Level** à plusieurs reprises pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Ces instructions peuvent être répétées jusqu'à quatre fois. **TOUCH** **START**
- 3 Appuyez sur **START/+30 seconds**.

### REMARQUE

- **HIGH** sera affiché si on appuie une fois sur la touche **Power Level**.
- Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **Power Level**.
- Si vous voulez savoir le niveau de puissance, appuyez simplement sur la touche **Power Level**. Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **Power Level** le niveau de puissance sera affiché.

## Utilisation des opérations de cuisson par capteur

### Utilisation des fonctionnalités de cuisson par capteur

Les fonctionnalités de cuisson par capteur permettent de facilement et automatiquement cuisiner ou réchauffer des aliments populaires à l'aide de réglages préprogrammés. Les capteurs détectent la vapeur accumulée, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de régler les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

- Assurez-vous de ne pas ouvrir la porte pendant la détection.
- Le fait d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur la touche **STOP/Clear** avant que la vapeur soit détectée met fin au processus et arrête le four.
- L'utilisation de contenants et d'emballages adéquats permet d'assurer de bons résultats de cuisson par capteur.
  - Utilisez toujours des contenants allant au micro-ondes et couvrez-les avec un couvercle ou une pellicule de plastique perforée.
  - N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiquement fermés. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, ce qui fera trop cuire les aliments.
  - La quantité d'aliments doit correspondre à la taille du contenant.
  - Remplissez les contenants au moins à moitié pour de meilleurs résultats.
  - Assurez-vous que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.
  - Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il ne bouge pas. Si le plat est plus large que le papier, utiliser deux morceaux de papier se chevauchant d'au moins 2,5 cm (1 po).
  - Faire attention en retirant l'élément couvrant les aliments de laisser la vapeur échapper loin de vous.

### Utilisation des réglages du capteur

- 1 Après le branchement du Drawer Microwave, attendre 2 minutes avant d'utiliser un réglage du capteur.
- 2 S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du Drawer Microwave sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- 3 Le capteur fonctionne pour les aliments conservés à la température de rangement normale. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
- 4 Toute sélection du capteur peut être programmée avec réglage de durée en plus ou en moins (More or Less Time Adjustment).
- 5 Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle des tableaux, il faut cuire selon les directives d'un livre de cuisine aux micro-ondes.

**6** Au cours de la première période d'utilisation du capteur, le nom de l'aliment s'affichera. Ne pas ouvrir la porte du Drawer Microwave, ni appuyer sur la touche **STOP/Clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Dans un tel cas, un message d'erreur s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP/Clear** et cuire en mode manuel. Quand le capteur détectera la vapeur émise par les aliments, le temps de cuisson/réchauffage restant s'affichera. On peut ouvrir le Drawer Microwave lorsque le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.

**7** À part le maïs soufflé, si le capteur ne détecte pas la vapeur de manière adéquate à la cuisson d'autres aliments, **ERROR** s'affichera et le four à micro-ondes se mettra hors tension.

**8** Vérifier la température des aliments après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.

**9** Il existe un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **Timer/Setting** quand l'indicateur **HELP** est allumé sur l'afficheur.

### Mode de cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire vos aliments préférés sans avoir à sélectionner une durée de cuisson et un niveau de puissance. Le four ajuste automatiquement la durée de la cuisson pour de nombreux aliments.

**1** Appuyez une fois sur la touche **Cook** (cuisson). **SEE LABEL**  
**SELECT FOOD NUMBER**

**2** Voir l'aide-mémoire. Sélectionner l'aliment voulu en appuyant sur un chiffre. Ex: appuyer sur **1** pour les pommes de terre cuites au four.

**3** Appuyer sur **START/+30 seconds**.

### REMARQUE

- Pour réchauffer ou cuire des aliments ou d'autres aliments ci-dessus ou en dessous de la quantité sur la charte, cuire manuellement.
- N'utiliser que du maïs soufflé emballé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui vous plaît. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
- 1 paquet à la fois.

### Tableau de réchauffage : maïs soufflé

Menu	Directives
<b>Éclater</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 2,85 à 3,50 oz (régulier/régulier-léger) – Appuyez une fois sur la touche « Popcorn » (maïs soufflé).</li> <li>• <b>Quantité</b> : 1,20 à 1,75 oz (petite portion) – Appuyez deux fois sur la touche « Popcorn » (maïs soufflé).</li> </ul>
<b>Réchauffage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 4 à 36 oz</li> <li>• Mettre dans un plat ou une casserole un peu plus grande que la quantité à réchauffer. Aplatir si possible. Couvrir avec un couvercle, film plastique ou un papier ciré. Couvrir avec du film plastique ou des couvercles pour de plus grandes quantités d'aliments plus denses comme les ragoûts. Si possible, bien remuer après réchauffage. Couvrir à nouveau et laisser reposer 2 à 3 minutes. Les aliments devraient être très chauds. Dans le cas contraire, continuer à chauffer avec une puissance et une durée variables.</li> </ul>

### Tableau de cuisson

Menu	Directives															
<b>1 Baked Potatoes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 1 à 6 (moyen)</li> <li>• Piquez, puis placez sur un essuie-tout au fond du Drawer Microwave. Après la cuisson, retirez du four, enveloppez dans du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.</li> </ul>															
<b>2 Sweet Potatoes</b>																
<b>3 Fish/Seafood</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en dessous). Couvrir avec du film plastique ventilé. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 3 minutes.</li> </ul>															
<b>4 Brown Rice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,5 à 2,0 tasses</li> <li>• Placer le riz dans une cocotte profonde et ajouter le double d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Eau</th> <th>Taille de la casserole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,5 tasse.....</td> <td>1 tasse.....</td> <td>1,5 pinte</td> </tr> <tr> <td>1 tasse.....</td> <td>2 tasses...</td> <td>2 pinte</td> </tr> <tr> <td>1,5 tasses...</td> <td>3 tasses...</td> <td>2,5 ou 3 pinte</td> </tr> <tr> <td>2 tasses.....</td> <td>4 tasses...</td> <td>3 pinte ou plus</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Eau	Taille de la casserole	0,5 tasse.....	1 tasse.....	1,5 pinte	1 tasse.....	2 tasses...	2 pinte	1,5 tasses...	3 tasses...	2,5 ou 3 pinte	2 tasses.....	4 tasses...	3 pinte ou plus
Riz		Eau	Taille de la casserole													
0,5 tasse.....	1 tasse.....	1,5 pinte														
1 tasse.....	2 tasses...	2 pinte														
1,5 tasses...	3 tasses...	2,5 ou 3 pinte														
2 tasses.....	4 tasses...	3 pinte ou plus														
<b>5 White Rice</b>																
<b>6 Quick Fresh Vegetables</b>	<p><b>Quantité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brocoli : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Choux de Bruxelles : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Chou : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Chou-fleur (morceaux) : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Chou-fleur (complet) : 1 (moyen)</li> <li>• Épinards : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Courgettes : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Pommes au four : 2 à 4 (moyennes)</li> <li>• Laver et mettre dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être rincés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.</li> </ul>															
<b>7 Longer Fresh Vegetables</b>	<p><b>Quantité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes en tranches : 0,25 à 1,00 lb</li> <li>• Maïs en épi : 2 à 4</li> <li>• Haricots verts : 0,25 à 1,00 lb</li> <li>• Courge d'hiver <ul style="list-style-type: none"> <li>– en dés : 0,25 à 1,00 lb</li> <li>– en moitié 1 - 2</li> </ul> </li> <li>• Mettre dans une casserole. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.</li> </ul>															

<b>8 Frozen Vegetables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,25 à 1,25 lb</li> <li>• Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, 3 minutes.</li> </ul>
<b>9 Ground Meat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,25 à 2,00 lb</li> <li>• Utiliser ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placer les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retourner les fricadelles ou mélanger la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur <b>START/+30 seconds</b>. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.</li> </ul>
<b>10 Frozen Entrees</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 6 à 17 oz</li> <li>• Utiliser cette touche pour les plats prêt-à-servir congelés. Cela donnera des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications pour le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 1 à 3 minutes.</li> </ul>

## Mode Décongélation

Utilisez cette fonctionnalité pour décongeler les aliments indiqués dans le tableau de décongélation.

- 1 Appuyer sur DEFROST.
- 2 Voir l'aide-mémoire. Choisir l'aliment désirée en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur  les biftecks ou les côtelettes.
- 3 Entrer le poids en appuyant sur les chiffres.
- 4 Appuyer sur **START/+30 seconds**.  
Le four d'arrête pour que vous puissiez inspecter l'aliment.
- 5 Après la première étape, ouvrir le Drawer Microwave. Retourner le bifteck et masquer les parties chaudes. Fermer le tiroir. Appuyer sur **START/+30 seconds**.
- 6 Après la deuxième étape, ouvrir le Drawer Microwave. Masquer tout les parties chaudes. Fermer le Drawer Microwave. Appuyer sur **START/+30 seconds**.
- 7 À la fin du cycle de décongélation, masquer et laisser reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

### Remarque :

- Defrost peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins.
- Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué dans le tableau de décongélation, veuillez consulter la section « Décongélation manuelle ».
- Inspecter les aliments au signal du four. Après l'étape finale, de petites sections peuvent être encore gelées. Laisser reposer pour que le dégel se poursuive. Ne pas décongeler avant que tous les cristaux de glace soient fondus.
- Le masquage empêche que la cuisson ait lieu avant que le centre de l'aliment ne soit dégelé. Utiliser de petites bandes souples de papier d'aluminium pour couvrir les bords et les parties les moins épaisses de l'aliment.

## Décongélation manuelle

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas dans le tableau de décongélation ou sont en quantité supérieure ou inférieure à celle de la colonne QUANTITÉ du tableau de décongélation, vous devrez les décongeler en mode manuel.

Vous pouvez décongeler tout aliment, cru ou déjà cuit, en réglant le niveau de puissance à 30 %. Veuillez suivre les instructions de la section « Niveaux de puissance du four à micro-ondes ». Estimez la durée de décongélation et appuyez huit fois sur la touche « POWER LEVEL » (niveau de puissance) pour une puissance de 30 %.

Pour des aliments crus ou déjà cuits, la règle d'or est d'environ 4 minutes par livre. Par exemple, 1 livre de spaghetti dégèlera en 4 minutes.

Veiller à arrêter le four périodiquement pour séparer et retirer les portions dégelées. Si les aliments ne sont pas complètement dégelés à la fin du temps de décongélation estimé, programmer le four en incréments d'1 minute, au niveau de puissance de 30 % jusqu'à décongélation complète.

Quand vous utilisez des récipients en plastique sortant du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer les aliments du plastique et les mettre dans un plat pour micro-ondes.

## Tableau de décongélation

Menu	Directives
<b>1 Ground Meat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,5 à 2,0 lb</li> <li>• Retirer les parties dégelées après chaque signal sonore. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.</li> </ul>
<b>2 Chops</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,5 à 3,0 lb</li> <li>• Après chaque signal sonore, changer la disposition des aliments et masquer les parties chaudes ou dégelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer la viande ou le poisson presque entièrement dégelés. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.</li> </ul>
<b>3 Boneless Poultry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,5 à 2,0 lb</li> <li>• Après chaque signal sonore, s'il y a des morceaux chauds ou dégelés, changer la disposition ou retirer. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.</li> </ul>
<b>4 Bone-in Poultry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 0,5 à 3,0 lb</li> <li>• Après chaque signal sonore, changer la disposition ou retirer les morceaux. s'il sont chauds ou dégelés Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.</li> </ul>
<b>5 Roast</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 2,0 à 4,0 lb</li> <li>• Commencer par dégivrer, avec les parties grasses en dessous. Après chaque étape, retourner le rôti et recouvrir les parties chaudes de morceaux de feuille d'aluminium. Laisser reposer, à couvert, pour 30 à 60 minutes.</li> </ul>
<b>6 Casserole Soup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité</b> : 2 à 6 tasses / 1 à 6 tasses</li> <li>• Après chaque signal sonore, briser en morceaux et retirer ce qui est dégelé. À la fin, bien remuer et laisser reposer, couvert, pendant 5 à 10 minutes.</li> </ul>

## More Menu (plus d'options)

### Fondre/Ramollir/Chauffer

Ces caractéristiques calculent automatiquement le temps de réchauffement approprié et la puissance du four à micro-ondes pour faire fondre, ramollir et réchauffer les aliments du tableau suivant.

- 1 Appuyer une fois sur **More Menu**.
- 2 Voir aide-Mémoire. Choisir un aliment en appuyant sur un chiffre. Ex : Appuyer sur  pour chocolat.
- 3 Appuyez à plusieurs reprises sur la même touche numérique pour choisir la quantité (p. ex. appuyez sur  deux fois de plus pour un carré).
- 4 Appuyer sur **START/+30 seconds**.

### REMARQUE

- Melt, Soften et Warm peut être programmé avec réglage de durée en plus ou en moins.
- Pour faire fondre, ramollir ou chauffer doucement d'autres aliments que ceux mentionnés ci-avant, ou pour des quantités supérieures ou inférieures à la quantité indiquée au tableau fondre/ramollir/chauffer, faites fonctionner manuellement l'appareil.



## Tableau fondre/ramollir/chauffer

Menu	Directives
<b>Melt (Fondre)</b> <b>1 Butter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.</li> <li><b>Quantité</b> : 2 c. à table – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>1</b> deux fois pour 2 c. à soupe.</li> <li><b>Quantité</b> : 0,5 tasse – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>1</b> trois fois pour 1/2 tasse.</li> </ul>
<b>2 Chocolate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé.</li> <li><b>Quantité</b> : 1 tasse de brisures – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>2</b> deux fois pour 1 tasse de brisures.</li> <li><b>Quantité</b> : 1 carré (1 oz) – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>2</b> trois fois pour 1 carré.</li> </ul>
<b>Soften (Ramollir)</b> <b>3 Ice cream</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne couvrez pas.</li> <li><b>Quantité</b> : 1 chopine – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>3</b> deux fois pour 1 chopine.</li> <li><b>Quantité</b> : 1,5 pinte – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>3</b> trois fois pour 1/2 litres.</li> </ul>
<b>4 Cream cheese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne couvrez pas.</li> <li><b>Quantité</b> : 3 oz – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>4</b> deux fois pour 84 g.</li> <li><b>Quantité</b> : 8 oz – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>4</b> trois fois pour 184 g.</li> </ul>
<b>Warm (Chauffer)</b> <b>5 Syrup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS.</li> <li><b>Quantité</b> : 0,25 tasse – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>5</b> deux fois pour 1/4 tasse.</li> <li><b>Quantité</b> : 0,5 tasse – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>5</b> trois fois pour 1/2 tasse.</li> </ul>
<b>6 Dessert Toppings</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. NE COUVREZ PAS.</li> <li><b>Quantité</b> : 0,25 tasse – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>6</b> deux fois pour 1/4 tasse.</li> <li><b>Quantité</b> : 0,5 tasse – Après une pression sur <b>More Menu</b>, appuyer sur <b>6</b> trois fois pour 1/2 tasse.</li> </ul>

## Beverage Reheat(Boissons réchauffage)

Ces fonctionnalités vous permettent de réchauffer le café ou le thé pour réaliser une température plus convenable à la consommation, ou pour préparer du café ou du thé instantané

## Pour faire réchauffer deux tasses de café

- Appuyez une fois sur **More Menu**. **SEE LABEL SELECT FOOD NUMBER**
- Consultez l'aide-mémoire. Choisissez le menu voulu en appuyant sur le pavé numérique (p. ex. appuyez sur **8** pour préparer du café).
- Appuyez à plusieurs reprises sur la même touche numérique pour choisir la quantité (p. ex. appuyez sur **8** deux fois de plus pour deux tasses de café).
- Appuyez sur **START/+30 seconds**.

## REMARQUE

- Le réchauffage des boissons peut être programmé avec le réglage de la durée en plus ou en moins.
- Si vous essayez de saisir un chiffre en dessous ou en dessus de la quantité permise, un message d'erreur s'affichera.

## Tableau de réchauffage des boissons

Menu	Directives
<b>7 Beverage Reheat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Quantité</b> : 0,5 à 2 tasses</li> <li>Utilisez ce réglage pour réchauffer des boissons chaudes qui ont refroidi. Appuyez sur la touche numérique <b>7</b> pour augmenter de 0,5 tasse par pression. Lorsque le liquide est réchauffé, mélangez-le bien.</li> </ul>
<b>8 Hot Water</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Quantité</b> : 1 à 6 tasses</li> <li>Utilisez ce réglage pour faire chauffer de L'EAU FROIDE DU ROBINET à une température juste sous le point d'ébullition pour préparer du café ou du thé instantané. Appuyez sur la touche numérique <b>8</b> pour augmenter de 1 tasse par pression. Remuez bien le liquide après le réchauffage pour éviter tout débordement par bouillonnement.</li> </ul>
<b>9 Hot Cereal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Quantité</b> : 1 à 6 portions</li> <li>Sélectionnez votre variété préférée de céréales en sachets individuels ou en vrac : gruau, son d'avoine, semoule, etc. Suivez les directives sur l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau ou de lait. Pour éviter tout débordement par bouillonnement, il est très important de choisir un grand contenant, car les céréales cuites au four à micro-ondes bouillent fortement. Appuyez sur la touche numérique 9 pour augmenter d'une portion par pression. À l'arrêt du four, remuez, puis appuyez sur <b>START/+30 seconds</b>. Après la cuisson, remuez, couvrez et laissez reposer pendant deux minutes.</li> </ul>

## Conseils de décongélation

- Enlevez le poisson, les fruits de mer, la viande et la volaille de l'emballage d'origine ou de l'emballage en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, et la surface extérieure des aliments pourrait cuire.
- Retirez toute attache métallique.
- Faites toujours une entaille dans les pochettes ou les emballages en plastique.
- Ouvrez les contenants comme les boîtes en carton avant de les placer dans le four.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, enlevez le papier d'aluminium et placez les aliments dans un contenant approprié.
- Le temps de décongélation varie selon la forme des aliments et le degré de congélation de ceux-ci.
- Lorsque les aliments commencent à dégeler, séparez-les en morceaux pour qu'ils puissent décongeler plus facilement.
- Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Défaites les aliments en morceaux et retirez-les, au besoin.
- Laissez les aliments reposer après la décongélation. Les aliments doivent être encore légèrement gelés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.

## Tableau de conversion de poids

La plupart du temps, le poids des aliments est donné en livres et en onces. Si vous utilisez des livres, le poids des aliments doit être saisi dans le mode Auto Defrost (décongélation automatique) en livres et en dixièmes de livres (décimales).

Utilisez le tableau suivant au besoin pour convertir le poids des aliments en décimales.

Poids équivalent	
ONCES	POIDS EN DÉCIMALES
1,6	0,10
3,2	0,20
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 Une demi-livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1.00 Une livre

# ENTRETIEN

## Nettoyage

Maintenez le four propre à l'intérieur comme à l'extérieur. Apportez un soin particulier au panneau de la porte intérieure et au cadre avant du four pour éliminer les accumulations d'aliments ou de graisse. Nettoyez votre four chaque semaine ou plus souvent, au besoin.

### REMARQUE

- Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier, les chiffons rugueux, les essuie-tout, etc., peuvent endommager le panneau de contrôle ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.

### Extérieur

La surface extérieure est en métal peint et en plastique. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon doux; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyage ménagers ou abrasifs.

### Surface en acier inoxydable

Il faut essuyer souvent l'extérieur avec un chiffon doux et humide et le frotter avec un chiffon doux sec pour lui garder son lustre. Toujours essuyer dans le sens du grain. Il existe aussi de nombreux produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en inox du four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux et de s'en servir ensuite sur l'inox plutôt que de le vaporiser directement dessus. Suivre à la lettre les instructions de l'emballage.

### Avant du tiroir

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

### Panneau de commande tactile

Si désiré, les touches peuvent être désactivées avant le nettoyage. Veuillez consulter les renseignements sur le **verrouillage de sécurité**. Essayez le panneau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermez le tiroir et suivez les instructions pour déverrouiller les commandes. Appuyez sur **STOP/Clear**.

### Intérieur

Avant de nettoyer le Drawer Microwave, appuyez sur la touche **STOP/Clear** pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande et le mécanisme de porte automatique. On peut fixer le tiroir en position ouverte ou fermée. L'écran affichera **LOCKED**. Ceci évitera que le tiroir s'ouvre ou se ferme par accident durant le nettoyage. Une fois le nettoyage fini, appuyez pendant trois secondes sur la touche **STOP/Clear** pour désactiver le verrouillage. L'écran affichera **LOCK**.  
**OFF**.

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent pas de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du tiroir, essuyer avec un chiffon doux humide. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER**. Pour les taches tenaces, utiliser du savon doux et nettoyer avec un chiffon doux humide. Ne pas utiliser de nettoyants chimiques pour les fours.

### Glissières du Drawer Microwave

Nettoyer les glissières du tiroir des miettes de nourriture. Les essuyer avec un chiffon doux et sec pour que le tiroir s'ouvre et se ferme en douceur.

### Couvercle du guide d'ondes

Tenir propre le couvercle du guide d'ondes pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

### Élimination des odeurs

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

## Avant d'appeler le réparateur

### Fonctionnement

Économisez temps et argent en consultant ce qui suit avant d'appeler le service.

Symptômes	Causes possibles & Solutions
Une pièce ou tout le Drawer Microwave ne fonctionne pas.	<p><b>Le cordon du Drawer Microwave n'est pas complètement branché à la prise.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le cordon est bien branché dans la prise.</li> </ul> <p><b>Coupure de courant.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les lumières de la maison pour vous en assurer. Appeler le service d'électricité.</li> </ul> <p><b>Le fusible ou le disjoncteur de la maison ne fonctionne pas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.</li> </ul> <p><b>Le Drawer Microwave est en mode démo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous à la section « Mode de démonstration ».</li> </ul>
Le four à micro-ondes ne chauffe pas les aliments.	<p><b>Pas de courant à l'appareil.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez le cordon d'alimentation.</li> </ul> <p><b>Les commandes du tiroir sont mal réglées.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les réglages de commandes.</li> </ul> <p><b>Le Drawer Microwave est en mode démo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous à la section « Mode de démonstration ».</li> </ul>
La lumière du Drawer Microwave ne fonctionne pas.	<p><b>L'ampoule est desserrée ou brûlée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appeler un réparateur.</li> </ul>
Les touches de commande ne fonctionnent pas.	<p><b>La fonctionnalité de verrouillage de sécurité est activée.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous à la section <b>Verrouillage de sécurité</b>.</li> </ul>
L'afficheur clignote.	<p><b>Panne de courant.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur Clear (effacer) et remettez l'horloge à l'heure. Si le Drawer Microwave était en marche, vous devez redémarrer la fonction de cuisson.</li> </ul>
Vapeur sortant de l'évent	<p><b>Pendant la cuisson aux micro-ondes, de la vapeur peut s'échapper par le côté droit de l'évent.</b></p>

# GARANTIE LIMITÉE

## CANADA

Si votre produit SIGNATURE KITCHEN SUITE («Produit») a tombé en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication sous une utilisation normale et appropriée, pendant la période de garantie indiquée ci-dessous, Signature Kitchen Suite, une division de LG Electronics Canada Inc., à son gré, réparera ou remplacera le «Produit» après réception de la preuve d'achat originale au détail. Cette garantie limitée est valable uniquement qu'à l'acheteur original du «Produit» du détaillant et s'applique uniquement à un produit distribué, acheté et utilisé au Canada, tel que déterminé à la seule discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

**PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)**

Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	Garantie prolongée sur les pièces seulement	
Trois (3) ans après la date d'achat original de l'appareil.	Cinq (5) an à compter de la date d'achat initiale	Dix (10) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four- hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement	Onduleur du magnétron seulement

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de rechange peuvent être neufs, reconditionnés, remis à neuf ou autrement fabriqués en usine, tous à la seule discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- La preuve de l'achat de détail original spécifiant le modèle du produit et la date d'achat est requise pour obtenir un service sous garantie en vertu de la présente garantie limitée.

**LA RESPONSABILITÉ DE SIGNATURE KITCHEN SUITE EST LIMITÉE À LA GARANTIE LIMITÉE EXPRIMÉE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'EXPRESSÉMENT FOURNI CI-DESSUS, SIGNATURE KITCHEN SUITE DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE ET CONDITION CONCERNANT LE PRODUIT, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, ET AUCUNE REPRÉSENTATION NE SERA LIÉE À SIGNATURE KITCHEN SUITE. SIGNATURE KITCHEN SUITE N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À CRÉER OU ENSOSSER À SA PLACE QUELCONQUE AUTRE OBLIGATION DE GARANTIE OU RESPONSABILITÉ RELATIVE AU PRODUIT. DANS LA MESURE OÙ TOUTE GARANTIE OU CONDITION EST IMPLICITE PAR LA LOI, ELLE EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE DÉCLARÉE CI-DESSUS. EN AUCUN CAS, SIGNATURE KITCHEN SUITE, LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR DU PRODUIT, NE SERA TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT, INDIRECT, PUNITIF OU EXEMPLAIRE, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE COTE D'ESTIME, PERTE DE PROFITS, PERTE DE PROFITS ANTICIPÉS, PERTE DE REVENUS, PERTE D'UTILISATION OU DE TOUT AUTRE DOMMAGE, QU'IL SOIT PROVENU DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DE TOUTE INFRACTION CONTRACTUELLE, VIOLATION FONDAMENTALE, DÉLICTEUELLE OU AUTRE, OU DE TOUT ACTE OU OMISSION. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE SIGNATURE KITCHEN SUITE, S'IL EN EST, N'OUTREPASSERA PAS LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR VOUS POUR LE PRODUIT.**

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre selon les lois provinciales applicables. Tout terme de cette Garantie limitée qui nie ou modifie toute condition ou garantie implicite en vertu de la loi provinciale est divisible lorsqu'elle est en conflit avec cette loi provinciale sans affecter le reste des termes de cette garantie.

### LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

- Tout déplacement du technicien pour : i) livrer, reprendre, installer ou; éduquer comment utiliser le Produit; ii) corriger le câblage ou plomberie; ou iii) rectifier toute réparation ou installation non-autorisée du Produit;
- Dommage ou panne du Produit à performer lors de panne de courant et service électrique inadéquat ou interrompu;
- Dommage ou panne résultant de l'utilisation du Produit dans un environnement corrosif ou contraire aux instructions détaillées dans le manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne du Produit en raison d'accidents, ravageurs et parasites, foudre, vent, feu, inondations, actes de Dieu ou toute autre raison hors du contrôle de SIGNATURE KITCHEN SUITE ou du fabricant;
- Dommage ou panne résultant d'utilisation inappropriée ou abusive ou d'installation, réparation ou entretien imparfait du Produit. Réparation imparfaite inclut l'utilisation de pièces non autorisées ou spécifiées par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Installation ou entretien imparfait inclut toute installation ou entretien contraire aux instructions détaillées au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne en raison de modification ou altération non autorisée du Produit, ou si utilisé pour fins autres que celle d'appareil ménager domestique, ou dommage ou panne résultant de toute fuite d'eau due à une mauvaise installation du produit;
- Dommage ou panne en raison de courant électrique, tension ou codes de plomberie incorrects;
- Dommage ou panne en raison d'utilisation autre que celle d'appareil ménager domestique normale, incluant, sans limite, l'utilisation commerciale ou industrielle, incluant l'utilisation au bureau commercial ou centre récréatif, ou détaillée autrement au manuel d'utilisation du Produit;
- Dommage ou panne provoqué par le transport et manipulation, incluant rayures, bosses, écaillage et/ou autre endommagement à la finition du Produit, **à moins que** tel dommage ait résulté de fabrication ou matériaux défectueux et rapporter à SIGNATURE KITCHEN SUITE dans la (1) semaine suivant livraison du Produit;

## 22 GARANTIE LIMITÉE

---

- Dommage or articles absents de tout Produit démonstrateur, boîte ouverte, réusiné ou escompté;
- Produit réusiné ou tout Produit vendu “Tel quel”, “Où est”, “Avec tous défauts”, ou toute mise en garde similaire;
- Produit dont le numéro de série original ait été retiré, altéré ou ne peut être facilement déterminé à la discrétion de SIGNATURE KITCHEN SUITE;
- Augmentation de la facture d'électricité et dépenses additionnelles d'utilité de quelque manière associée au Produit;
- Tout bruit associé au fonctionnement normal du Produit;
- Remplacement des ampoules, filtres, fusibles ou tout autre élément consommable;
- Remplacement de toute pièce n'étant pas originalement incluse avec le Produit;
- Coûts associés au retrait et/ou réinstallation du Produit pour fins de réparation; et
- Les clayettes, tiroirs, poignées et accessoires du Produit, sauf les pièces internes / fonctionnelles couvertes par cette garantie limitée.
- Couverture pour réparations à domicile, pour produit sous garantie, sera fournie si le Produit se trouve dans un rayon de 150 km du centre de service autorisé (ASC) le plus près, tel que déterminé par SIGNATURE KITCHEN SUITE. Si votre Produit est situé à l'extérieur du rayon de 150 km d'un centre de service autorisé, tel que déterminé par SIGNATURE KITCHEN SUITE, il en ira de votre responsabilité d'apporter votre Produit, à vos frais, au centre de service (ASC) pour réparation sous garantie.

**Tous coûts et dépenses associés aux circonstances exclues ci-dessus, énumérés sous la rubrique “Cette garantie limitée ne couvre pas” sont à la charge du consommateur.**

AFIN D'OBTENIR SOUTIEN DE GARANTIE ET INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES VEUILLEZ NOUS APPELER OU VISITER NOTRE SITE WEB: Sans frais : 1-888-289-2802 (7h à minuit – l'année longue) et sélectionnez l'option appropriée au menu, ou; Visitez le site web à : <https://www.signaturekitchensuite.com/ca>





Customer Information Center

For inquiries or comments, call;

**1-855-790-6655** USA

**1-888-289-2802** Canada